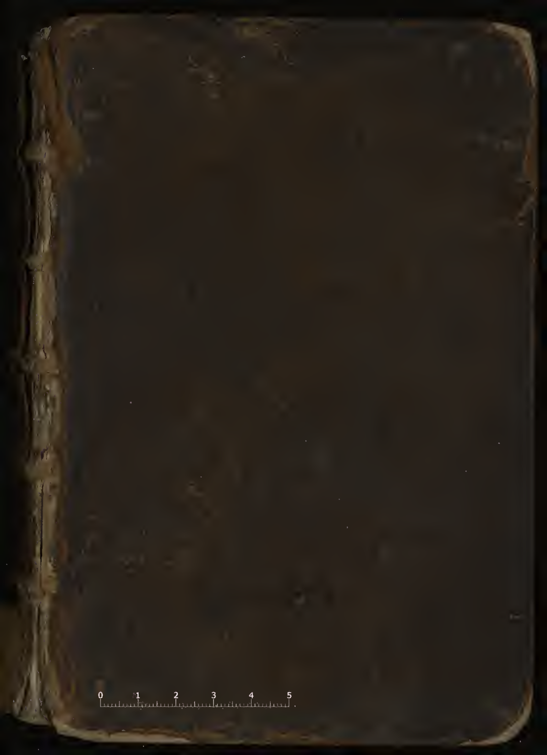
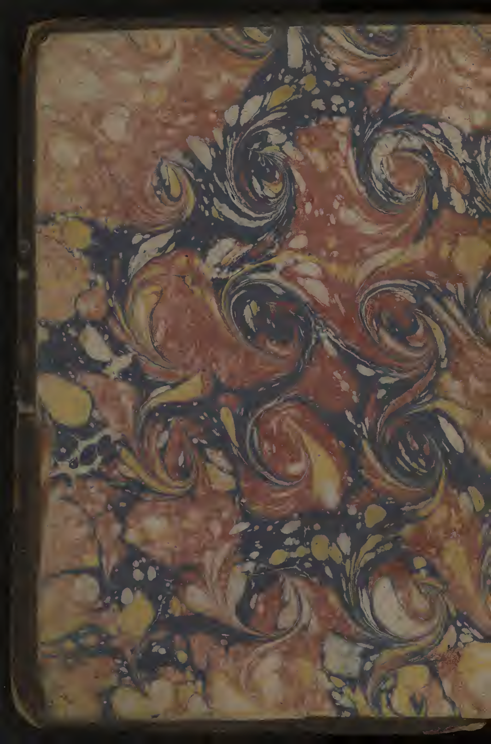
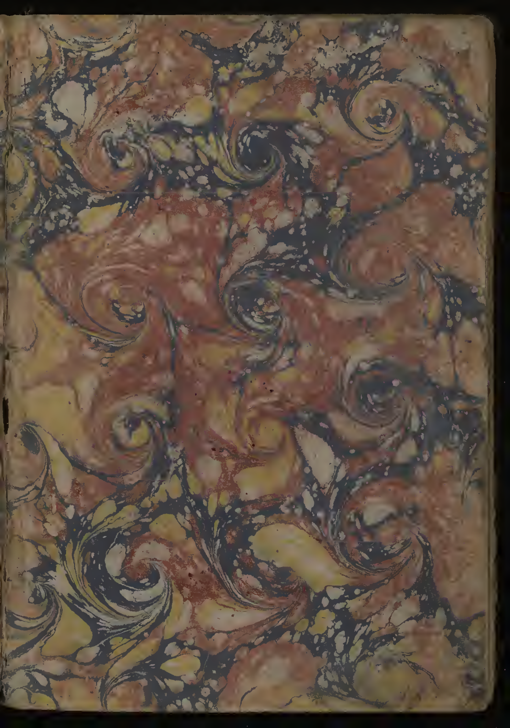








[illegible] Ey



# TRAITE' GENERAL DES DROGUES,

OU IL EST PARLE' DES Plantes, des Animaux, des Mineraux, ou de leurs parties, & generalement de toutes les Marchandises simples, ou composées, que les Marchands Droguistes & Espiciers doivent ordinairement avoir & peuvent vendre dans leurs Boutiques & Magazins.

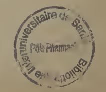
## LIVRE PREMIER.

### *Des Semences.*

### PREFACE.

*CE que nous appellons Graine, ou Semence, est la partie de la Plante qui naist ordinairement aprés la fleur; mais comme la Semence est la plus noble partie, & que c'est*





*par elle qu'elle renaist, l'on ne sçauroit trop s'étudier à la bien connoistre, ce qui n'est pas facile, tant à cause de la diversité des especes, que parce qu'il y en a qui approchent beaucoup en figure & en autres marques les unes des autres.*

*J'ose bien dire qu'à moins de les passer souvent par les mains, la connoissance que l'on en peut avoir d'ailleurs est bien-tost perduë, c'est pourquoi je conseille à ceux qui ont besoin d'acheter des Graines, de s'adresser aux plus habiles & honnestes Marchands qui en font commerce, & non pas à ceux qui les vendent ordinairement, & qui n'ayant ny étude ny experience, vendent le plus souvent ce qu'ils ne connoissent pas, & une graine pour l'autre, donnant des vieilles pour des nouvelles, & des froides pour des chaudes, &c. pourvû que leur figure en approche.*

*Mais comme il seroit impossible d'entrer dans le détail de toutes les Graines ou Semences, je me contenterai de celles qui font une partie de nostre negoce, que je vais décrire avec le plus de soin & d'exactitude qu'il me sera possible.*

---

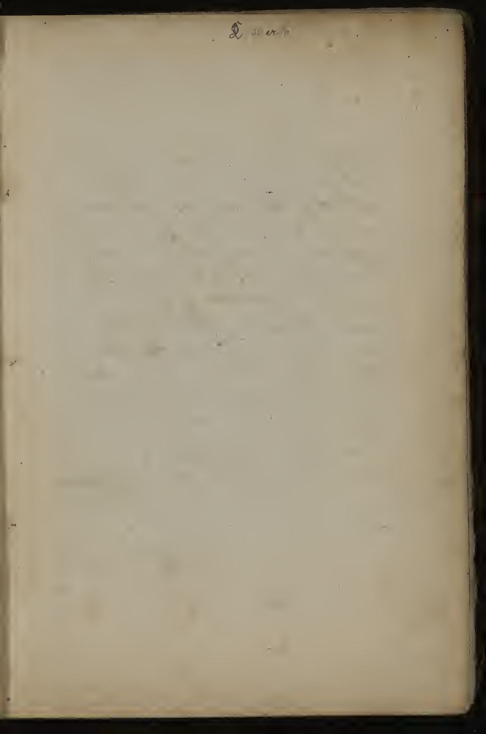
## CHAPITRE PREMIER.

### *Semen contra Vermes, Santoline Xantoline, Semen sanctonicum, Semen sanctum; semen-zedoariæ, ou semencine, barbotine ou poudre à vers.*

Figure. EST une petite semence dont les feüilles sont si petites, qu'il est assez difficile de les separer d'avec la graine, c'est pourquoy ceux du


Semancine





2

+ Depuis un certain temps que
le senieu contra...
quelques particuliers ...
aussi demes ... dans ce
senieu contra ... la semence
d'Egypte ... qui se
poura cognoistre facilement
en ... attendant ... de
demain ou ... feuille
... alors on verra la
semence d'Egypte qu'en
beaucoup plus ... que
... senieu contra qui
... ordino ... Tauna...

Ce que c'est

Royaume de Boutan y emploïent des paniers propres à la vaner, pour en separer les feüilles qui volent en poussiere. Quelques Auteurs disent que le *Semen contra*, est la semence d'une espece d'Absinthe, que quelques-uns ont appellé Santonique, parce qu'il en croît en Xaintonge.

Choix.

Quoiqu'il en soit, on choisira le *Semen contra* vray Alep, bien nourry, verdâtre, d'une bonne odeur, & le plus net que l'on pourra, car il est fort sujet à estre augmenté de petits corps étrangers qui luy causent un gros déchet, & en augmentent de beaucoup le prix. Il faut prendre garde qu'il n'ait point esté verdi, & que ce ne soit de la semence d'Auronne que l'on luy substituë assez souvent, ce qui sera facile à connoistre, en ce que le *Semen contra* est passablement gros, longuet & verdâtre, & que la semence d'Auronne est legere, jaunâtre, ressemblant plûtôt à de la petite paille coupée bien menuë qu'à de la graine, & de plus c'est que le *Semen contra* est plus amer & plus aromatique que n'est cette semence.

Avis.

Barbotine ou Semen contra en dragée

Le Semen contra est si familier, qu'il n'est pas necessaire d'en marquer l'usage, son amertume est cause, que l'on le couvre de sucre, & qu'on en fait ce que nous appellons Barbotine, ou *Semen contra*, en dragées pour donner aux petits enfans qui ont des vers, d'où luy est venu son nom de poudre à vers, ou contre les vers.

Vertus.

Voyez La phytologie de [illegible] page 466 au 467 ou il traite des qualités du Semen contra tout au long.

## CHAPITRE II.

### *Choüan ou Koüan.*

Ce que c'est ESt une petite graine legere, d'un verd jaunâtre, d'un goût tant soit peu salé, & aigrelet, & de figure assez semblable au *Semen contra*, excepté qu'il est plus gros & plus leger.

La plante qui porte le Choüan est basse & a sa graine par petits bouquets, à peu prés comme le *Semen contra*.

Choix. Il faut choisir le Choüan verdâtre, gros, bien net, & le moins rempli de buchettes qu'il se pourra.

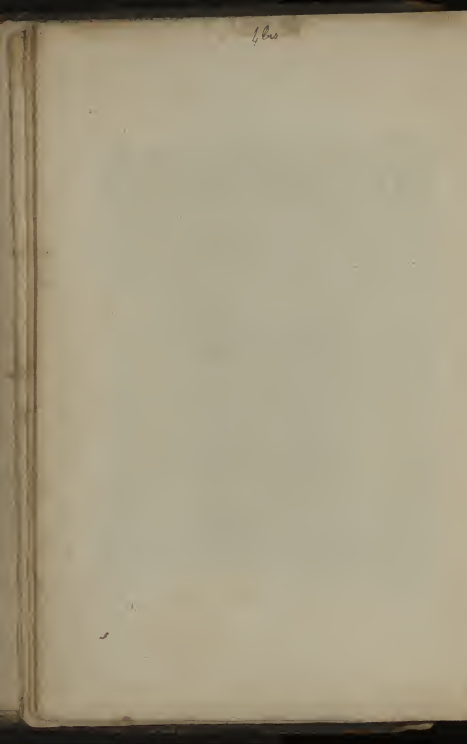
Vertus. Il n'a point d'autre usage en France, que je sçache, que pour faire le Carmin, & pour les Plumaciers, quoy que presentement ils ne s'en servent que tres-peu.

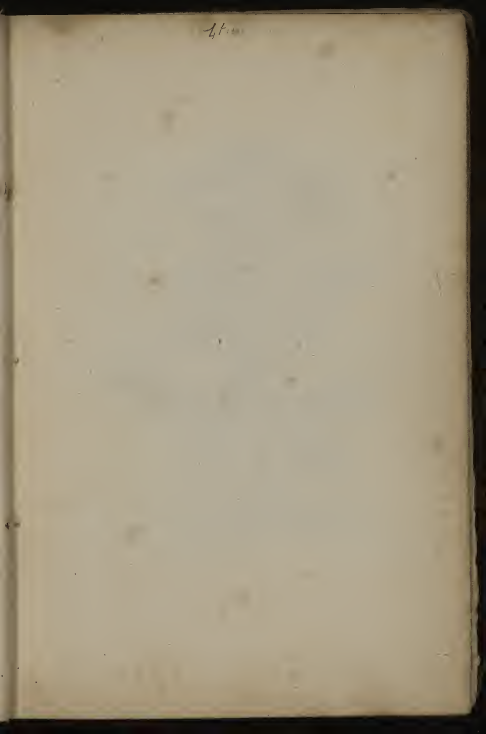
## CHAPITRE III.

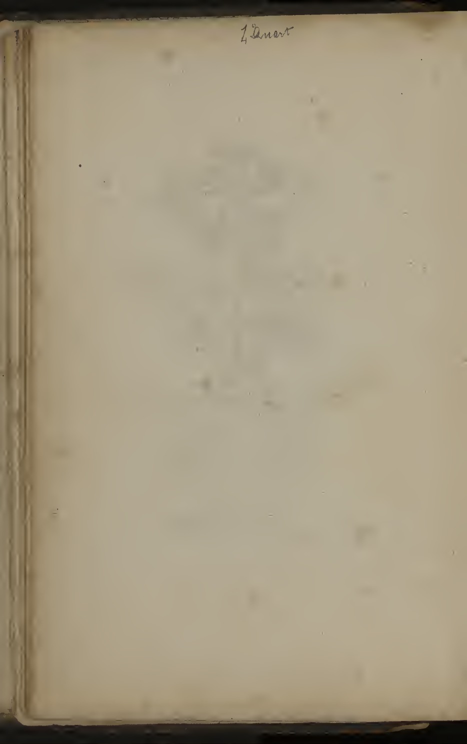
### *Persil de Macedoine.*

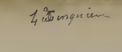
Figure. ESt une plante, qui ressemble en quelque sorte au Persil de nos jardins, mais dont la graine est de beaucoup plus petite, plus longuette & pointuë, & vient par ombelles, comme le Fenoüil. Cette plante a pris son surnom du Roïaume de Macedoine, où elle croît naturellement, & d'où l'on nous en apporte la semence, qui est la principale partie de la plante, seule en usage en Medecine.


Choiian



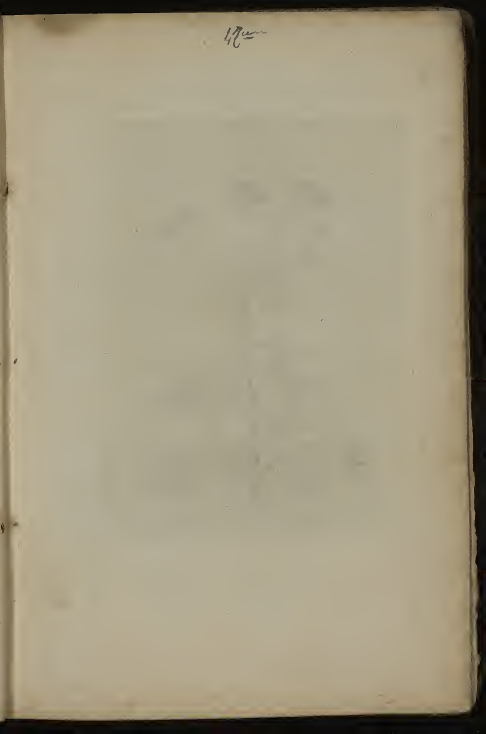



4 Quart



*Persil de Macedoine*

14 Juin




Sesçli de Marseille

On la doit choisir nouvelle, nette, bien nourrie, longuette, d'un verd tirant sur le brun, d'une bonne odeur & fort aromatique, ce sont les principales marques du veritable Persil de Macedoine, pour lequel quelques-uns emploïent mal à propos la graine de nôtre Persil, & d'autres la graine noire d'une sorte de gros Ache que les Jardiniers nomment improprement Persil de Macedoine. Choix. Persil Macedoine faux.

On la prend seule le matin à jeun, en poudre, au poids d'un demi gros, dans du vin, ou dans quelqu'autre liqueur convenable, tant pour resister au venin qu'aux maladies de pareilles nature, elle est une des principaux Ingrediens de la Theriaque, où elle n'a besoin d'autre preparation que d'estre veritable & bien mondée. Vertus.

## CHAPITRE IV.

### *Seseli de Marseille.*

EST une plante qui passe pour une espece de Fenoüil, d'où vient que quelques Auteurs l'ont nommée *Fœniculum tortuosum*, ou Fenoüil tortu, mais il a moins de feüilles que le Fenoüil ordinaire, & elles ne sont pas si longues, ny sa tige si droite, ny si haute; outre qu'elle a plusieurs nœuds & des branches peu regulieres, étenduës en largeur vers ses côtez. On n'emploïe que sa semence qui vient par ombelles, de même que celle de l'Aneth; laquelle étant en sa maturité, ressemble beaucoup en figure à celle du Fenoüil sauvage; elle doit estre de moyenne grosseur, Fenoüil tortu.

longuette, pesante, bien nette, verdâtre, d'une bonne odeur & d'un goût acre & aromatique.

Divers sortes de Seseli.

Il y a plusieurs autres sortes de Seseli, comme celuy de Candie, du Peloponnese, de la Morée, d'Ethiopie, & celuy des prez ; mais comme il n'y a que la graine de celuy de Marseille qui soit en usage, je ne parleray point des autres, y ayant assez d'Auteurs qui en font mention.

Vertus.

On attribuë à la graine de Seseli de Marseille, des qualitez qui approchent de celles du Persil de Macedoine.

Sermontain

Quelques Botanistes ont donné le nom de *Siler montanum*, ou Sermontain au Seseli. Autrefois les Roulliers qui nous amenoient de la Franche-Comté, des Fromages de Berne, ou de Vachelin, & des Boëtes à mettre des confitures, nous apportoient aussi dans des petits balots, une

Seseli de Comté.

semence qu'ils nommoient Seseli, plus grosse, & plus odorante que le Seseli de Marseille, qu'ils donnoient aux jumens qui amenoient leurs Marchandises, pour les engraisser, afin de les mieux vendre à Paris.

Voy. Ammeleu.

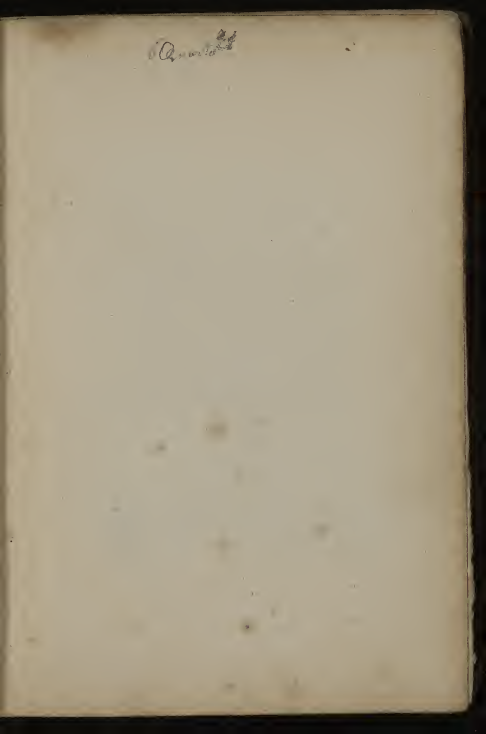
## CHAPITRE V.

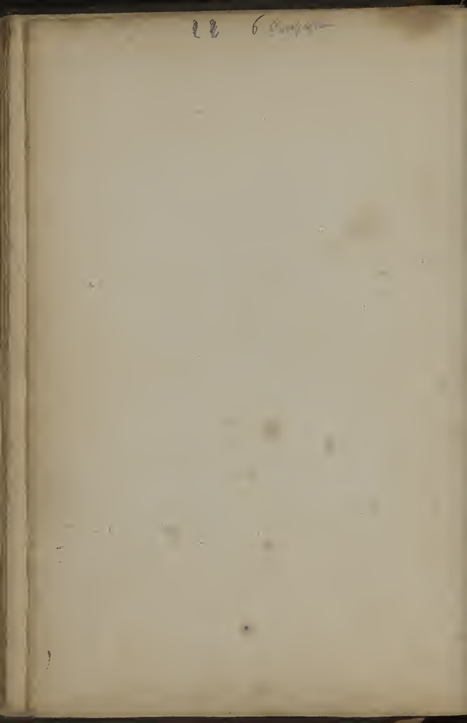
### *L'Ammi ou Cumin d'Ethiopie ou Ethiopic.*

Figure.

EST une plante qui a ses feüilles petites & dentellées, & qui porte une tige assez haute, avec plusieurs rameaux, qui se terminent en des mouchets garnis de fleurs blanches, aprés lesquelles vient une petite graine rondelette assez menuë & presque semblable à des grains de sable, d'où la plante a pris son nom.


Ammi




22 6




Thlaspi

Cette graine eſt la ſeule partie de la plante dont on ſe ſert ; on la doit choiſir nouvelle , verdâtre, bien nourrie , d'un goût un peu amer , & d'une odeur aromatique , & preferer celle d'Alexandrie, ou de Crete , à celle que l'on cultive dans les jardins en quelques endroits de la France , elle n'a pas un goût entre l'Origan & le Thym , tel que l'on peut remarquer en celle d'Alexandrie & de Crete,qui en toutes choſes eſt beaucoup meilleure. Choix.

Vertus.

On attribuë à cette ſemence , les mêmes proprietez qu'aux deux precedentes.

---

## CHAPITRE VI.

### *Thlaſpi.*

Figure.

EST une plante de la hauteur d'un pied ou environ , qui a ſes feüilles d'un verd aſſez enfoncé dans ſa couleur , de la longueur du petit doigt , larges dans leur baze , & finiſſant peu à peu en pointe ; ſa tige jette quantité de rameaux chargez de fleurs blanches , aprés leſquelles naiſſent des gouſſes plates , ayans la figure des lentilles , qui contiennent chacune deux graines de couleur jaune tirant ſur le rouge , qui par ſucceſſion de temps ſe change en rouge obſcur , & plus elle viellit plus elle noircit. Elle eſt ronde , longuette, & tant ſoit peu pointuë.

Choix.

On la doit choiſir nouvelle , nette , rougeâtre, acre & mordicante , & avoir de celle qui croît dans les pays chauds , tels que ſont le Languedoc & la Provence. Il ne la faut pas chercher chez les Greneiers , non plus que toute autre graine étran-

geré, parce qu'ils donnent assez souvent de la graine de Nassitort, ou Cresson Alenois, pour du Thlaspi à ceux qui ne le connoissent pas ; ainsi substituënt des Graines communes pour des étrangeres, n'ayant pas le même droit d'en vendre.

Avis. Il y a une autre sorte de Thlaspi, qui a sa tige, ses feüilles & ses gousses beaucoup plus petites, de même que sa graine, laquelle est tout-à-fait jaune & beaucoucoup plus petite, quoiqu'elle ait un goût approchant, mais étant de beaucoup inferieure en vertu, on la doit rejetter. Je laisse à part les autres especes de Thlaspi, qui sont hors d'usage.

Vertus. On l'estime propre pour la guerison des gouttes sciatiques, & pour dissoudre les gravelles & les grumeaux de sang, pris en poudre, au poids d'un demy gros, le matin à jeun.

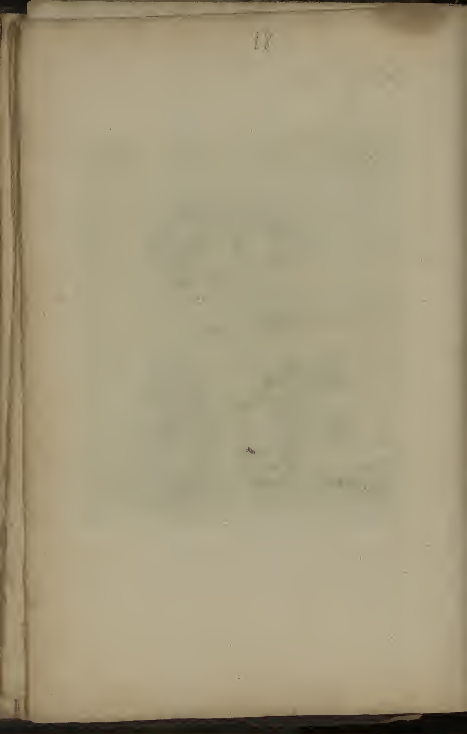
---

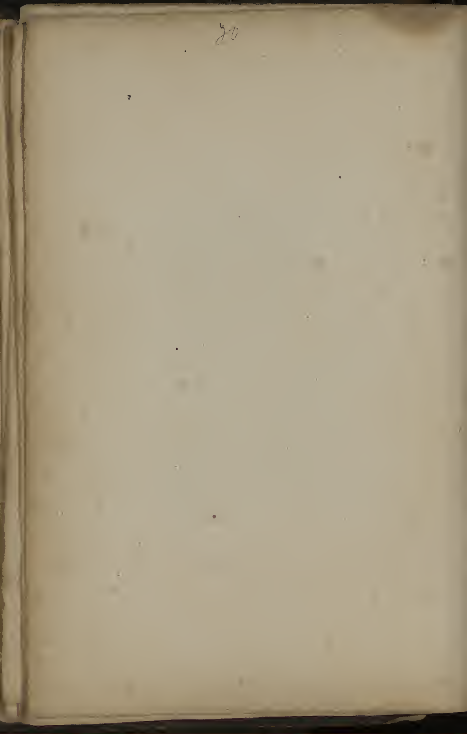
## CHAPITRE VII.

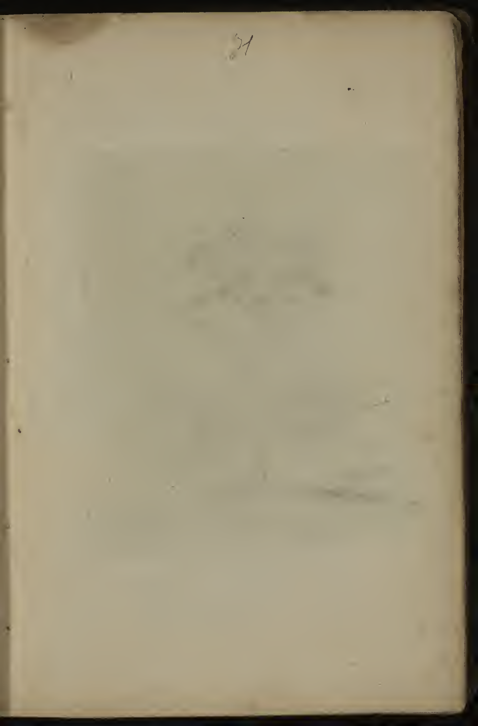
### *Daucus, de Crete ou Candie.*

Figure. EST une plante assez semblable aux Panais, d'où vient que quelques-uns ont crû que c'en étoit une espece ; c'est une plante d'un pied & demi de haut, qui produit en ses sommitez plusieurs mouchets garnis de fleurs blanches, d'où sortent quantité de graines d'un verd pâle, qui sont veluës, longues & approchantes de celles du Cumin, mais elles ne sont pas si longues ny si grosses, ny d'une odeur aussi forte : Au contraire leur odeur & leur goût sont agreables & aromatiques, sur tout lors qu'on les tient quel-


Daucus de Candie








Carui

que temps dans la bouche.

Cette graine étant veluë retient ordinairement avec elle de petits festus & de la poussiere, qui augmente par les particules qui se separent du Daucus à mesure qu'il vieillit. Il faut choisir le Daucus nouveau, bien nourrit & le plus net qu'on pourra trouver. Choix. Autre sorte de Daucus.

On nous apporte du Daucus d'Allemagne, & des Alpes; mais il n'a pas les marques, ny les bonnes qualitez de celuy de Crete, qu'on doit seul rechercher. Vertus.

Il est singulier pour guerir ceux qui sont attaquez de la pierre, & ceux qui sont sujets aux coliques venteuses, On le prend en poudre au poids d'un demi gros, dans de l'eau de raves, ou dans du vin blanc, & contre la pierre ou la gravelle, le matin à jeun dans de l'eau d'anis, de fenoüil, de rhuë, ou de noix, contre les coliques venteuses; quelques-uns y ajoûtent un semblable poids de sel d'Absinthe. Doze.

Voye' ~~Ettmuller~~. page 203-204

## CHAPITRE VIII.

### *Carui ou Caron.*

EST une plante qui approche beaucoup de celle des Panais sauvages, ses feüilles sont grandes, dentelées & divisées en plusieurs petites parties, de l'entre-deux desquelles sorrent plusieurs tiges rondes, noüeuses & hautes d'un pied, ou environ, poussant à leurs sommitez des ombelles couvertes au commencement de fleurs blanches, qui se convertissent bien-tost aprés en Ce que c'est

des graines qui ont assez de rapport à la semence de Persil de jardin, à la reserve qu'elle est tant soit peu plus obscure & plus platte, & d'un goût plus acre & piquant.

Pays. Cette plante croît par tout, mais comme les pays chauds sont toûjours plus convenables pour les plantes aromatiques, que les pays froi d la semence de Carvi que nous vendons vient à Paris de Provence & du Languedoc.

Choix. On doit choisir cette graine bien nourrie, nouvelle, verdâtre, d'un goût chaud, acre & piquant, d'une odeur aromatique, laquelle étant tenuë dans la bouche ait un assez bon goût, c'est pourquoy on l'estime propre pour rendre l'haleine agreable, & fort convenable pour aider à la digestion, pour appaiser les vents, pour fortifier

Vertus. l'estomac & pour faire uriner. Les Allemands ont tant d'estime pour cette graine qu'ils la mettent toute entiere dans la pâte dont ils font leur pain, & même dans la plûpart de leurs sausses, & s'en servent comme nous faisons icy de l'Anis. Quelques-uns se servent aussi des feüilles comme d'une herbe potagere.

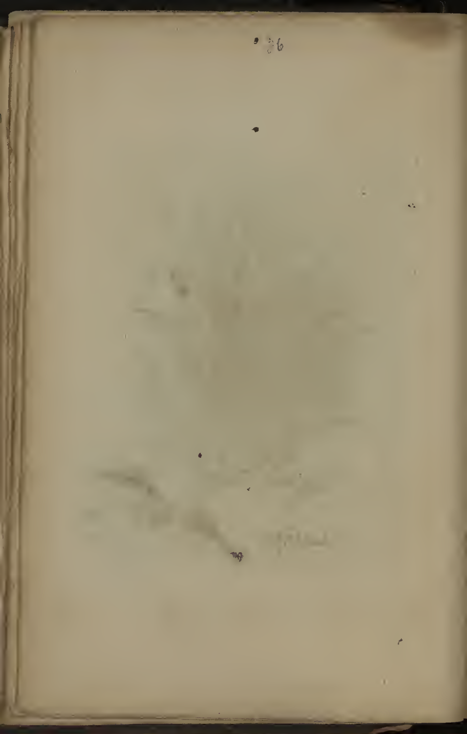
Huile de Carvi. Par la distillation on peut tirer de la semence de Carvi une huile doüée de tres-grande proprieté.

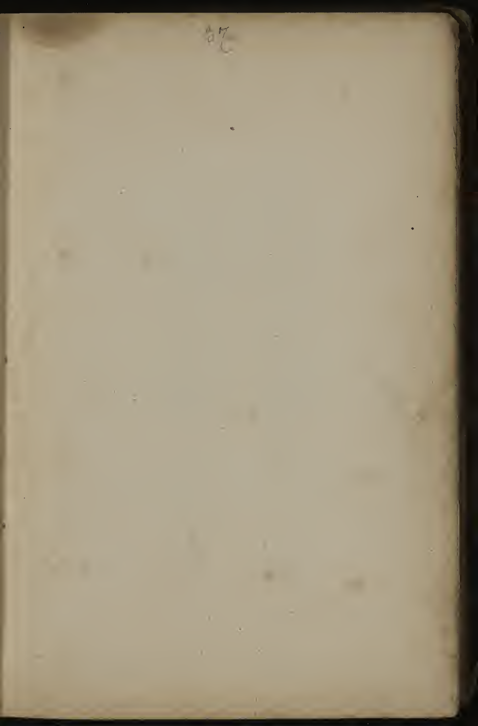
## CHAPITRE IX.

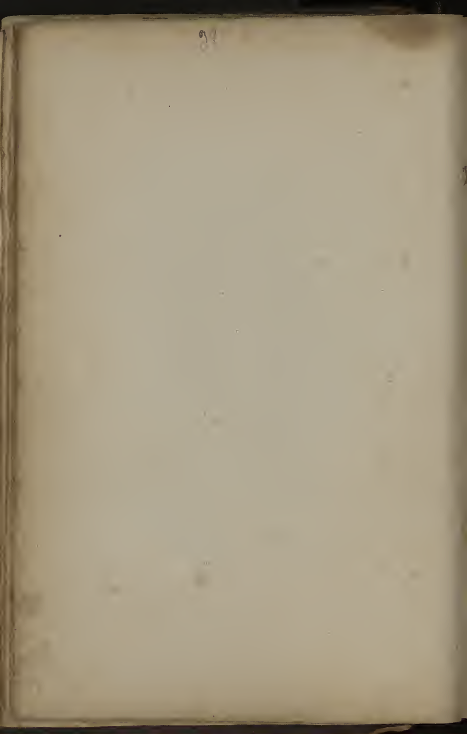
### *Saxifrage.*

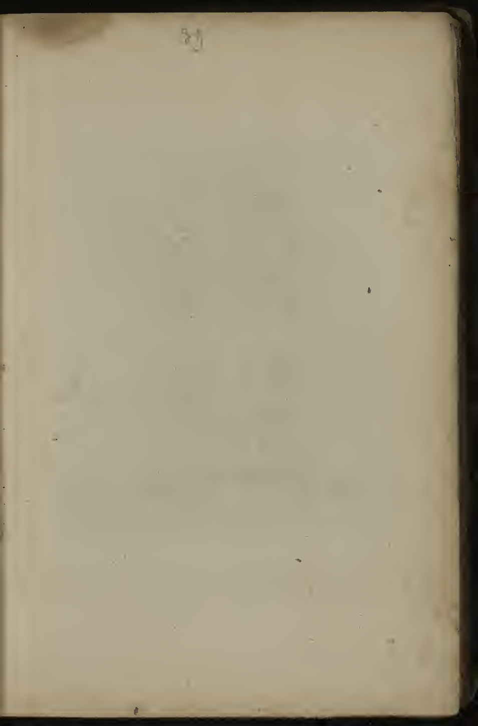
Brisepierre. EST une plante fort semblable au Thym, qui croît en quantité en Dauphiné, Provence & Languedoc, tant entre les pierres que sur les ro-


Saxifrage










Cumin

chers, ce qui luy a fait donner le nom de Saxifrage comme à beaucoup d'autres, qui signifie Brise-pierre. Brisepierre.

Il la faut choisir nouvelle, d'un goût chaud & d'une odeur agreable. Choix.

On luy attribuë la vertu de briser la pierre ; la donnant en poudre le matin à jeun dans un verre d'eau distillée de sa plante, ou dans quelque autre eau diuretique. La doze est d'un demy gros. Qualité.

## CHAPITRE X.

### *Cumin, Anis aigre ou Anis acre.*

EST la graine d'une plante qui croît en quantité dans l'Isle de Malte, où l'on le seme comme l'on fait icy le bled. Pays.

On choisira le Cumin nouveau, bien nourry, verdâtre, d'une odeur forte & assez désagreable; il faut prendre garde qu'il ne soit piqué ou vermoulu, à quoy il est assez sujet, ce qui se pourra voir facilement à l'œil, & en ce qu'il est fort chargé de poussiere, & que le prenant à poignée & le relevant, les grains s'accrochent & pendent les uns aux autres, comme par des filamens qui sont les fibres de la graine. Choix.

On emploïe quelquefois cette graine pour l'hydropisie timpanite, parce qu'elle est carminative; on s'en sert beaucoup pour rechauffer les chevaux, les bœufs, & quelques animaux domestiques ; on peut en tirer une huile par expression comme de l'Anis, qui est tres-bonne pour les rhumatismes, mais en tres-petite quantité. Usage. Huile de Cumin.

Avis. Quelques-uns se servent du Cumin pour peupler les Colombiers, parce que les Pigeons en sont fort frians, non pas de la maniere que nous le vendons, mais aprés avoir esté incorporé avec une terre salée que les Pigeons découvrent eux-mêmes à la campagne, ou d'une autre terre imbibée d'urine, ou de saumure de Moluës, ou autres semblables; c'est ce qui fait qu'il y a des endroits où il est défendu au Marchands d'en vendre.

Voy. l'Ortmulle page 183 —

## CHAPITRE XI.

### *Fenoüil.*

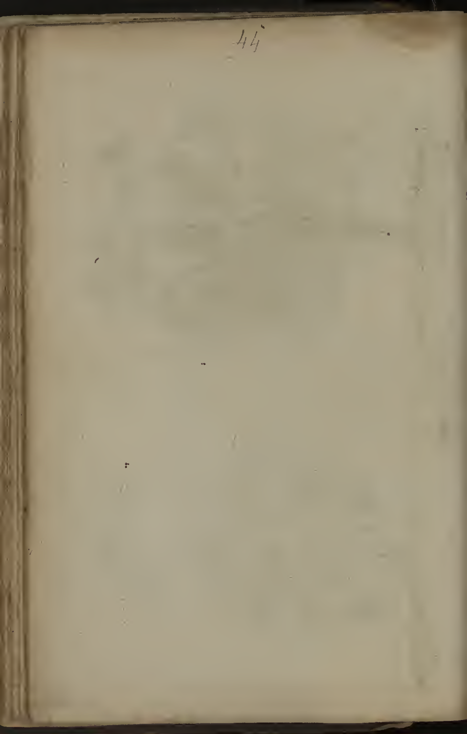
EST la graine d'une plante si connuë de tout le monde, qu'il est comme inutile d'en faire la description, ainsi je me contenteray de dire que le Fonoüil que nous vendons, nous est apporté de Naple & du Languedoc, sur tout d'auprés de Nismes, où cette plante est cultivée avec grand soin, à cause de la grande quantité de Fenoüil qui se consomme en France, principalement à Paris.

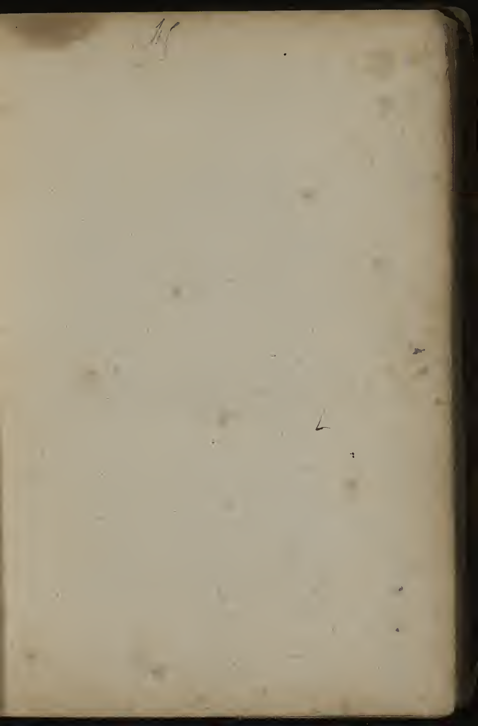
Pays

Choix. On doit choisir le Fenoüil nouveau, bien nourry, longuet, verdâtre, d'un goût doux, sucré & assez agreable, & le moins rempli de buchettes ou autres corps étrangers, à quoy il est fort sujet, & vray Naple étant plus gros que celuy du Languedoc.

Usage. Le Fenoüil est quelque peu usité en Medecine, tant pour chasser les vents que pour employer au lieu d'Anis, mais il est beaucoup en usage par les


Fenoüil
Fenoüil marin


44



Manie de faire La fenoüillette comme on La fait a Lisle de Rée

Pour faire de bonne fenoüillette Il faut prendre du fenouil nouveau en adire vert et Le metre tremper dans de bonne Leau de vie et ensuitte La distiller ensorte que si le fenoüil en Vreau est bon on aura de bonne fenoüillette et si Lon naura que faire di adjouste du sucre Lamelle et fenouillette a esté Collé dus. Boirceau de Lisle de Rée quoy que présentement on Commance den faire a paris qui en aproche beaucoup. quantité de Limonadiers ou ou selement di lany nouveau au lieu de fenoüil ceux qui voudra on faire de La fenouillette en tout temps pourone sefleur. de fenouil Vert mais on prefera celuy denaple a celuy de Nisme tant porcequil en plus doux et mieux nourry que parcequil nen pas nessesaire dy adjouster du sucre ou Cassonado [illegible]

Nombre de Gens meschants ou aux [illegible] par [illegible] de cettes liqueurs [illegible] [illegible] de lisle de Ré [illegible]

Confiſſeurs qui le couvrent de ſucre, & qui le diſtinguent enſuite par *numero*, ſuivant la quantité de ſucre dont il eſt couvert. Du Fenoüil verd, ils en prennent les ombelles qu'ils chargent de ſucre & qu'ils vendent, tant pour rendre l'haleine agreable, que pour eſtre plus rempli de vertu, ayant eſté confit tout verd. De la plante de Fenoüil nouvelle & verte, on en peut tirer par la diſtillation une eau qui eſt eſtimée fort propre pour oſter les inflammations des yeux, on en peut tirer auſſi une par la même voye une huile blanche, d'une odeur forte & aromatique, mais en ſi petite quantité, que cela ne merite pas la peine d'en parler. La ſéchereſſe du Fenoüil fait que l'on auroit bien de la peine d'en pouvoir tirer une huile verte par expreſſion, comme de l'Anis. Outre les emplois cy deſſus, on s'en ſert auſſi pour mettre dans les Olives lorſque l'on les leſſive, pour leur donner bon goût.

Fenoüil en dragées.

Huile blanche & eau Fenoüil.

Huile verte de Fenoüil.

On tire du Fenoüil avec de l'eau de vie une liqueur forte & agreable à qui on a donné le nom de Fenoüillette, dont la meilleure vient de l'Iſle de Rée.

Fenoüillette.

Il y a encore une autre ſorte de Fenoüil que l'on peut nommer ſauvage, parce qu'il vient preſque par tout dans les champs, & ſur les murailles, ſans qu'on l'aye ſemé, il eſt preſque rond, plus petit, plus plat, plus acre au goût & moins verd que celuy dont je viens de parler, mais qui n'eſt d'aucun uſage, tant à cauſe qu'il eſt d'un goût plus acre, que parce que le Fenoüil ordinaire ou cultivé eſt fort commun, principalement du depuis que l'on le cultive en Languedoc, car dans le temps que nous n'avions que celuy d'Italie qui

Fenoüil ſauvage.

Fenoüil de Florence. portoit le nom de Fenoüil de Florence, le Fenoüil sauvage étoit quelque peu en usage.

Bacille ou FenoüilMarin ou Batis. Il y a une autre espece de Fenoüil, qui porte le nom de Bacille de Crete marine, ou Fenoüil Marin, que les Latins appellent *Crithmum*, *Creta marina*, ou *Bati*, qui est ce que nous appel-

Passepierre. lons Passe-pierre, que nous confissons dans le vinaigre pour vendre l'hyver, avec des cornichons ou petits concombres aussi confits de la même maniere.

---

## CHAPITRE XII.

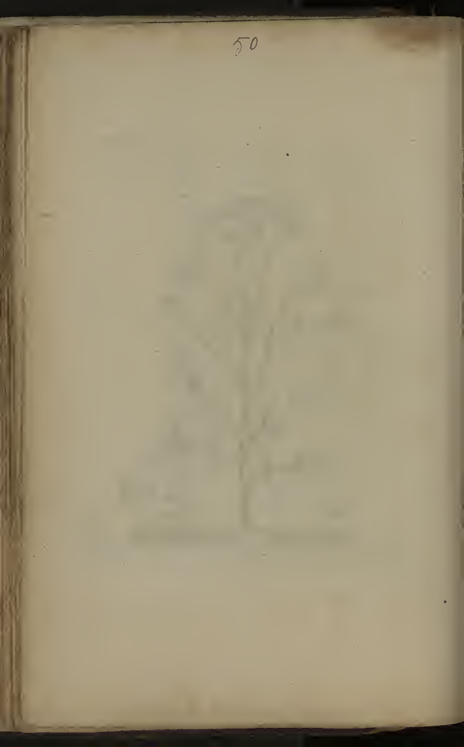
### *Anis verd ou Fenoüil doux.*

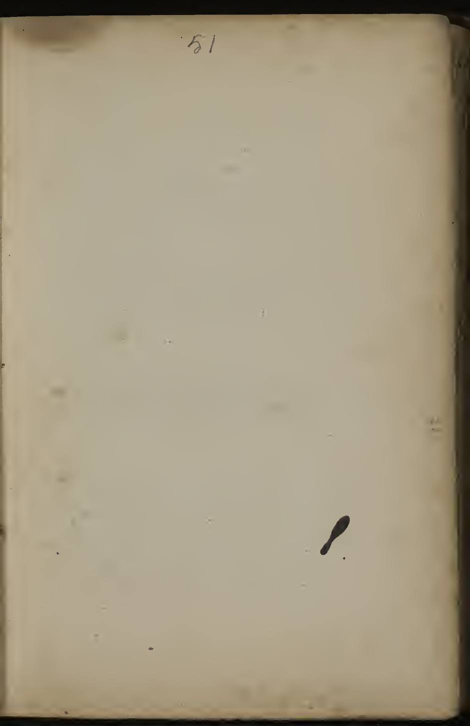
EST aussi la graine d'une plante qui ne nous est pas moins connuë que celle qui porte le Fenoüil, parce que nous n'avons gueres de jardins où elle ne se trouve; mais à l'égard de l'Anis que nous vendons, nous le faisons venir de differens endroits, comme de Malte, d'Alican & de saint Genou en Touraine, d'où presque tout celuy que nous debitons, sur tout en temps de guerre, nous est apporté, car en temps de paix, il ne revient à guere plus de le tirer de Malte ou d'Alican, à cause de la commodité de la Mer, que de le faire venir de Tours ou de Chinon; & de plus, c'est qu'il est beaucoup plus doux, plus gros, d'un goût & d'une odeur plus aromatique, mais aussi moins verd que celuy de France.

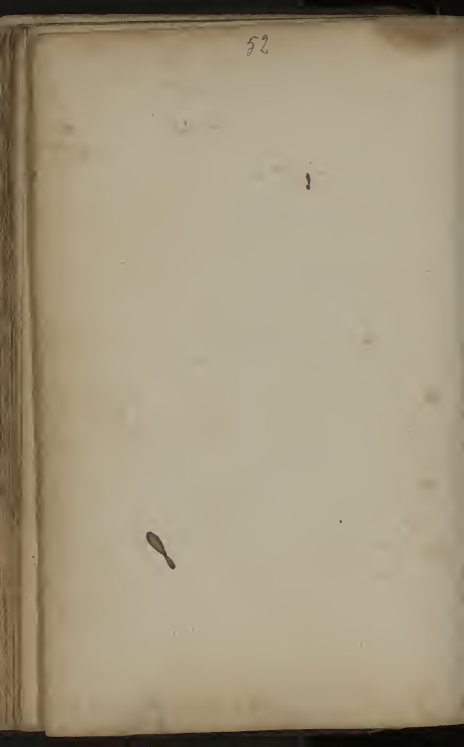
On doit choisir l'Anis de l'année, gros, bien net, d'une bonne odeur, d'un goût piquant & aromatique, & prendre garde qu'il ne soit point



Anis
Anis
de la Chine




51



amer, en ce qu'il s'en rencontre de si amer, qu'on ne sçauroit presque le goûter, principalement celuy de Chinon.

L'usage de l'Anis verd est trop familier pour en faire un long discours, & de plus, il y a fort peu de personnes qui ne sçachent qu'il est convenable pour appaiser les vents, & qu'il est le correctif du Sené. Les Confiseurs en emploïent aprés l'avoir fait nétoyer, & le couvre de sucre, & en font ce qu'ils appellent Anis couvert, ou Anis Reyne & petit Verdun; à l'égard des autres Anis, surnommez de Verdun, ils ne sont point faits d'Anis, mais de Fenoüil.

Anis Reine & petit Verdun sont deux & non la même chose, ainsi que le marque l'Emeri.

On tire de l'Anis par distillation, une eau & une huile blanche, qui au moindre froid se congele & se liquifie à la moindre chaleur, qui est d'une odeur forte & penétrante, doüée de tres-bonnes qualitez, mais sa forte odeur fait que l'on ne s'en sert que tres-peu, ou si l'on s'en sert, il faut que ce soit avec bien de la moderation. Les Apoticaires & Parfumeurs en usent quelquefois dans leurs Pomades au lieu d'Anis, tant pour en conserver la blancheur, que parce que demi-once de cette huile fait plus d'effet & donne plus d'odeur que deux livres d'Anis.

Divers sortes de dragées. Huile et Eau d'anis

Les Parfumeurs s'en servent encore pour aromatiser leurs Pâtes & pour mettre dans des mélanges d'aromats qu'ils appellent Pots-pourris; quelques-uns se servent de cette huile assez mal à propos au lieu d'Anis, pour faire l'eau qu'ils surnomment eau d'anis ou anisé. Cette huile a de tres-grandes proprietez, étant un excellent remede pour appaiser les tranchées, sur tout des petits enfans, en leur en frottant le nombril, ou en

Pots pourris.

Usage.

mettant une petite goute dans leurs alimens, en un mot elle a les mêmes qualitez & peut estre

Huile verte d'Anis.

emploïée aux mêmes usages que l'Anis. On peut tirer aussi par expression de l'Anis, une huile verte, d'une forte odeur, qui a les mêmes proprietez que la blanche, avec cette difference neanmoins qu'elle n'agit pas avec tant de force, parce qu'on en tire beaucoup plus, & qu'elle n'est pas si purifiée. A l'égard de la blanche, nous la tirons de Hollande, tant parce qu'elle revient à beaucoup moins, que parce que celle que les Hollandois nous envoïent, est plus blanche, plus claire & plus odorante que celle que nous faisons en France, soit que cela vienne de l'Anis, ou qu'ils y ajoûtent quelque menstruë que nous ne connoissons pas; je ne veux pas neanmoins assurer qu'il ne se trouve quelques personnes à Paris qui la puissent faire de même qu'en Hollande, mais je suis persuadé qu'elle revient à beaucoup plus; à l'égard

Choix.

de son choix, elle doit estre comme j'ay déja dit, blanche, claire & transparante, d'une forte odeur, aussi facile à se congeler au moindre froid comme à se liquifier à la moindre chaleur, & qu'en en mettant quelque peu sur de l'eau elle nage comme de l'huile. On appelle cette huile Essence ou quinte-Essence d'Anis.

Essence ou quinte-Essence d'Anis.

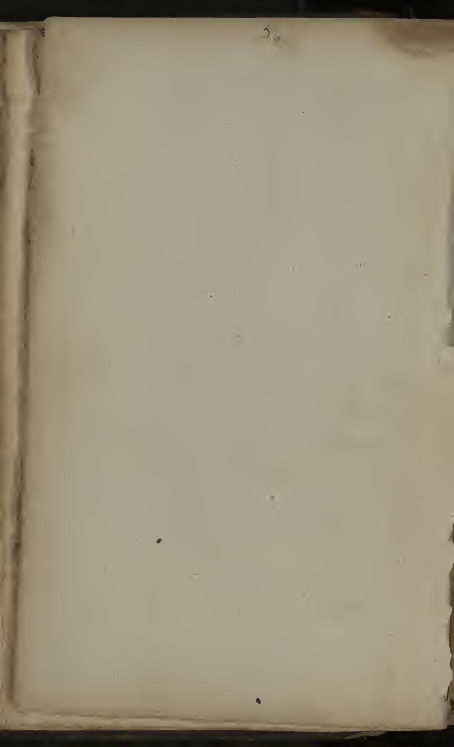
Eau d'Anis ou anisé.

A l'égard de l'eau d'Anis que l'on fait en tirant l'huile, on s'en peut servir aux mêmes usages, la difference qu'il y a c'est qu'il en faut prendre une bien plus grande quantité.

CHAP.

L. 112 · 12 · 55

Bois nefretique
Lentysques
mastic
Tomoris
Saxafras
gayac.
Botua Blanca
B. de Couleuvre
B. de molugues
Cèdre du liban
oxicèdre
grand genevier
Detto petit
drage de S[t] Roch
B. de Bresil
B. dende
B. de fustet
Ebene
B. de Borsin
Canelle
Cassialignea
Costus Blanc ou Cannelle Blanche
Canelle grossée ou Bois degrosse
... ina



## CHAPITRE VI.

### *Bois Nefretique, ou Santal bleu,*

EST un bois qui nous eſt apporté de la Nouvelle Eſpagne, principalement du Royaume de Mexique où il eſt appellé *Coult & Tlapalcypatly*, & par nous Nefretique, à cauſe qu'il eſt ſouverain pour ceux qui ſont attaquez de la gravelle, & pour faire uriner. C'eſt un arbre de la grandeur de nos Poiriers, ayant les feüilles ſemblables à celles des poids chiches, mais plus petites. Pais.

On doit choiſir le bois Nefretique mondé de ſa groſſe écorce, & de ſon obier qui eſt blanc & de nulle vertu, qu'il ſoit d'un goût amer & d'un jaune rougeatre, & qu'en ayant mis quelques éclats dans un peu d'eau froide, elle prenne une couleur d'un bleu celeſte, qui eſt la marque la plus infaillible que ce bois eſt veritable. L'on vend à ſa place de l'Ebeine rouge, ou grenadille, ce qui ſe pourra connoître facilement, en ce qu'elle eſt d'un rouge plus foncé, & étant mis dans de l'eau froide, ne luy donne qu'une legere teinture jaunatre, comme fait auſſi un autre bois que l'on nous apporte des grandes Indes & du Breſil, dont je n'ay pû encore découvrir le nom; ainſi tout bois qui ſera vendu pour veritable Nefretique, & qui ne tindra pas l'eau en bleu, doit être rejetté. Choix. Abus. Grenadille Faux bois nefretique.

Les Nefretiques ſe ſervent de l'eau où ce bois a trempé pour leur boiſſon ordinaire, & la mê- Uſage.

lent quelquefois dans leur vin, pour se guerir de la piere ou de la gravelle. Ceux qui voudront augmenter la qualité de ce bois, pourront se servir d'eau de rave, & y ajoûter un peu de sel d'absinte, c'est à dire sur chaque verre un demy gros de sel.

Avis.

Les Mexiquains font des tasses de bois Nefretique, desquelles ils se servent pour mettre infuser l'eau ou le vin dont ils se servent pour se guerir de la gravelle, j'en ay un vaisseau qui tient bien une chopine.

Tasses de bois Nefretiques.

## CHAPITRE VII.

### *Lentisque,*

Figure.

EST un arbre qui a des feüilles semblables au Mirthe, aprés lesquelles naissent des fleurs qui produissent de petites bayes par grappes vertes au commencement, elles se noircissent à mesure qu'elles meurissent, & sont accompagnées d'une petite gousse remplie d'une liqueur où il se forme des petites insectes volants comme à la graine d'écarlatte.

Pais.

Ces arbres sont fort communs en Egypte & aux Indes, ils sont si soigneusement cultivez & gardez dans l'Isle de Chio, qu'un homme qui auroit coupé un de ces arbres, soit avec dessein ou autrement, qu'il en fût proprietaire ou non, seroit puny, à moins que l'arbre ne fût vieux & hors d'état de rapporter.

C'est de cet arbre que découle le mastic dont je parleray cy-aprés.

On cultive aussi ces arbres en Italie, & des bayes

ou fruits, on en tire une huile de la même maniere que nous faisons celle des bayes de Laurier. Huile des Bayes de Lentisque.
On s'en sert aussi-bien que du bois & des feüilles pour guerir la dissenterie en Angleterre, en Usage.
Allemagne, en Provence, en Languedoc, & à Paris, on se sert de ce bois pour faire des curedents.

On doit choisir le Lentisque nouveau, étant fort facile à se vermoudre; qu'il soit pesant, Choix.
difficile à rompre, gris au dessus & blanc au dedans, d'un goût astringent & garni de ses feüilles s'il est possible, que l'on prenne garde que ce ne soit de la Coudre Mentianne que l'on suppose Avis.
assez souvent à sa place, ce qui se pourra connoître en ce que le Lentisque est beaucoup plus lourd Coudre mentianne.
que la Coudre Mentianne.

## CHAPITRE VIII.

### *Mastic en larme.*

Le Mastic en larme (ainsi appellé à cause du mastic qui se fait de resine & de brique, pulverisez & mêlez ensemble) est une gomme resineuse qui découle durant la grande chaleur, sans aucune incision de grosses branches, & du tronc des Lentisques, & quelquesfois aussi aprés avoir été incisez, ces larmes tombant de l'arbre, sont reçûës dans un fossé pavé qui est au pied de l'arbre.

On choisira le Mastic en grosses larmes, d'un blanc doré, lequel étant un peu mâché devienne comme de la cire blanche. Le meilleur est Choix.

Vſage. celuy de Chio, étant beaucoup plus gros & d'un goût plus balſamique que celuy qui nous eſt apporté du Levant par la voye de Marſeille; mais comme ce dernier eſt preſque le ſeul qu'on nous

Pays. apporte en France, il le faut choiſir enſorte, c'eſt à dire qu'il n'aye point été trayé, en groſſes larmes, & de la couleur cy-deſſus, & le moins chargé d'ordures qu'il ſe pourra.

Uſage. Le Maſtic eſt fort uſité dans la Turquie où perſonne ne s'en paſſe, on le mêle dans le pain pour le rendre plus agreable. Les Turcs en mâchent toûjours dans la bouche, d'où luy eſt venu ſon nom, ſur tout les femmes; & c'eſt une choſe incroyable de ſçavoir qu'il en faut tous les ans, pour le Serail du Grand Seigneur, plus de vingt milliers, & même il eſt deffendu ſur peine de la vie d'en ſortir de ſes terres; c'eſt pourquoy celuy

Maſtic de Chio. de Chio eſt trés-rare, ce qui fait que nous ne vendons que celuy qui vient du Levant & des grandes Indes.

Uſage. Il eſt auſſi uſité dans la Medecine, on en fait des emplâtres pour appaiſer le mal des dents, il a encore pluſieurs uſages comme pour faire le verny & autres.

La maniere dont les Levantins nous envoyent le Maſtic, eſt particuliere, ils mettent le plus commun au fond des eſcaffas ou balles de maſtic, celuy d'aprés au milieu, & le beau au deſſus, & ne veulent jamais vendre l'un ſans l'autre.

## CHAPITRE IX.

### *Tamaris ou Tamarisc,*

EST un arbre de moyenne hauteur, qui croît en quantité dans le Languedoc, ayant ses feüilles fort petites, & ses fruits par grappes d'une couleur noirâtre, on s'en sert en teinture au lieu de noix de galles.

Choix. On choisira le bois de Tamaris garni de son écorce, blanc au dessus & au dedans, d'un goût presque insipide & sans aucune odeur.

Usage. On se sert de ce bois pour la guerison des maux de ratte, aussi bien que de son écorce, mais comme cela est embarassant, on en fait de petits barils, des tasses & des goblets qui sont surnommés de Tamaris.

Bois, écorces, barils, tasses & goblets de Tamaris.

Ceux qui sont attaquez du mal de ratte, emplissent ces petits barils de bon vin, & aprés l'y avoir laissé quelque temps, ils en usent pour leur boisson ordinaire, & se servent aussi des tasses & goblets du même bois pour boire le vin.

Sel de Tamaris. On tire de ce Bois un Sel blanc & par cristaux, que l'on nomme Sel de Tamaris, lequel pour être de la qualité requise doit être bien sec, en petits cristaux, le moins reduit en poudre que faire se pourra, à quoy il est fort sujet. On attribuë au Sel Tamaris la faculté de guerir le mal de ratte.

Usage.

Avis. J'avertiray que les Sels de Tamarisc qui viennent de Provence & du Languedoc, & qui se vendent à Paris ou ailleurs, sont faux & ne sont que de

bon marché, il doit être abſolument rejetté, ceux qui en auront beſoin l'achetteront de gens qui l'auront fait eux-mêmes, mais la livre coutera plus que vingt-cinq l.v. de celuy de Provence ou de Languedoc; on ſera peut être ſurpris de ce que je dis, mais je ſuis prêt de prouver que les vingt-cinq liv. de ce pretendu Sel ne reviennent pas à dix liv. & la liv. de veritable Sel Tamariſe fait à Paris dans les formes, reviendra à plus de dix livres: on dira que ce n'eſt pas à Paris où il faut faire ce Sel, que le bois eſt trop rare, & qu'il le faut faire venir du Languedoc & de Provence; quand on prendra ces precautions-là, le vray Sel de Tamaris reviendra à plus de quatre livres la livre; je prouveray que j'ay fait venir du Sel de Tamaris de Provence, & il ne m'a coûté que dix francs le cent & trois ſols de frais, & manque de poids, ainſi ne me revenoit à Paris qu'à cinq ſols la livre; je laiſſe à penſer s'il peut-être veritable, & de plus, c'eſt qu'il n'y a qu'a mettre de ce Sel ſur le feu, il eſt ny plus ny moins que l'Alun.

Avis.

## CHAPITRE X.

*Saxafras, Bois de Canelle, Pavame, ou bois ſentant le Fenoüil,*

Pais.

EST un arbre fort beau à voir, qui croît en quantité dans la Floride, où il y en a des Forefts entieres.

Figure.

Cet arbre a ſon tronc fort droit, au haut duquel il y a pluſieurs branches chargées de feuilles vertes, approchantes de la figure de celle du fi-

guier, dont les habitans se servent aprés les avoir contusez pour guerir leurs playes.

Choix.

On choisira le Saxafras garny de son écorce, grosse, rougâtre & raboteuse, comme étant la meilleure partie de l'arbre, à cause de son goût acre, & de son odeur forte & aromatique, qui surpasse celle du bois, principalement quand l'arbre est sur son pied; c'est pourquoy la premiere fois que les Espagnols aborderent en la Floride, ils crurent que c'étoit des arbres de canelle, à cause de l'odeur forte & agreable qu'ils sentirent de plus de deux lieux loin; mais étant debarquez & étant au pied de ces arbres, ils furent frustrez de leurs attentes; cependant les ayant examinez ils jugerent bien qu'ils n'étoient pas denués de vertu, & en ayant apporté en Espagne, ils le mirent en usage, & l'ayant trouvé fort specifique pour guerir le mal de Naples, il fut vendu d'abord jusqu'à quarante francs la livre. Ce qui donna occasion aux Espagnols de retourner dans la Floride, d'où ils en rapporterent une si grande quantité qu'il fut vendu à vil prix quelque temps aprés; depuis qu'il a baissé de prix, son usage a diminué, chose qui n'est pas nouvelle en France.

Ecorces du Saxafras à preferer au bois.

Plusieurs personnes preferent l'écorce de cet arbre, à son tronc & à ses grosses branches, ce qui n'est pas hors de raison, parce qu'elle est beaucoup plus odorante que le bois; & pour l'ordinaire fort legere, rougâtre au dessus & au dedans, facile à rompre, d'un goût & d'une odeur beaucoup plus aromatique; ainsi l'écorce est meilleure que la racine, & la racine meilleure que le bois.

On hache ou on rape ce bois pour s'en servir,& il est d'une odeur si forte, qu'il cause de grandes douleurs de tête à ceux qui le travaillent,& àceux qui en usent,ce qui a beaucoup diminué son credit. Ceux qui auront besoin de ce bois rapé ou haché, auront soin qu'il soit nouveau ; car quand il est vieux,rapé, haché ou pulverisé, il perd son odeur, & il est sans vertu. Dans le temps que ce bois étoit cher, plusieurs faisoient boüillir du fenoüil dans de l'eau, & dans cette décoction faisoient aussi boüillir des morceaux de sapin, mais depuis qu'il se vend à vil prix, l'on ne s'y amuse plus.

Huile de Saxafras. On tire de ce bois par la distilation une huile blanche & fort odorante.

## CHAPITRE XI.

### *Gayac, Gayacan, bois Saint, bois Indien,*

EST un arbre qui croît en quantité aux grandes Indes, & même dans l'Amerique, d'où celuy que nous vendons nous est apporté en grosses & longues buches, dont il y en a quelquesfois qui pezent quatre à cinq cens livres.

Gayac masle & femelle. Cet arbre est de la hauteur des noyers, ses feüilles sont vertes, longues, ou rondes, selon ses especes differentes, que l'on distingue en mâle & femelle ; les Indiens se servent des feüilles, & branches de Gayac pour guerir les maladies veneriennes comme un remede asseuré, aprés ces feüilles sortent des touffes de fleurs en forme d'étoiles,garnies chacunes d'un petit bouton brun, de la grosseur d'une noisette, dans laquelle est contenu un autre petit fruit de couleur d'orange.

61



On se sert beaucoup de ce bois en France pour plusieurs Ouvrages de marqueterie, principalement pour faire des boules à joüer, des mortiers, pillons, rouleaux bistortiers & autres; pour guerir la Maladie Venerienne, on fait des ptisannes sudorifiques des rapures & copeaux de Gayac. Ce bois doit être bien net pour mêler à l'obier, ainsi ceux qui voudront l'avoir de la qualité requise l'acheteront en buches, & aprés en avoir ôté le blanc qui est l'obier, feront raper ou hacher le bois qui est noir, pesant, dur & fort resineux, & alors il sera propre aux usages cy-dessus; la plus part des gens au lieu de faire hacher eux-mêmes le Gayac, l'achetent de ceux qui en font des rapures & copeaux qui sont remplis d'obier, & autres choses inutiles qu'ils employent à la place du veritable Gayac. *Vsage.* *Avis.*

On tire par la cornuë du Gayac un flegme, un esprit & une huile noire épaisse & fort puante, & ce qui reste dans la cornuë qui est noir comme du charbon, apres avoir été léssivé, on en tire un sel. On en peut tirer aussi une resine, & un extrait comme l'on fait du Jalap. *Esprit, huile & sel de Gayac.* *Resine & Extrait de Gayac.*

L'écorce de cet arbre est aussi utile pour guerir la verole, & pour cet effet on la choisira unie, pesante, difficile à rompre, grise par dessus & blanchatre au dedans, d'un goût amer & assez desagreable. *Ecorce de gayac.*

On nous apporte des Indes Orientales & Occidentales, de gros morceaux de gommes si semblables à l'arcançon, qu'il est presque impossible d'en faire la difference, mais pour le peu qu'on l'écrase sous les doigts, ou sur le charbon allumé, elle rend une odeur si süave qu'elle *Gomme de resine de Gayac de differens endroits.*

embaume le lieu où on la brûle, qui eſt le contraire de l'arcançon qui ſent la therebentine; celle des Indes Occidentales differe beaucoup en beauté de celle des Indes Orientales.

C'eſt un des grands ſudorifiques qui ayent paru juſqu'à preſent.

Depuis quelques années les Chirurgiens ſe ſont imaginez que le buis à qui ils ont donné le nom de Gayac de France, avoit les mêmes proprietez que le Gayac, ce qui fait que l'on n'en conſomme pas la moitié de ce que l'on en faiſoit auparavant; mais s'ils étoient curieux d'uſer du Gayac en copeaux ſans obier, ils y trouveroient bien de la difference; ce qui cauſe cette erreur, c'eſt qu'ils ne ſe ſervent ordinairement que des copeaux pleins d'ordures que les Tourneurs leurs vendent à un ſol ou dix huit deniers la livre, c'eſt à dire les balayeures de leurs Boutiques, où ſe trouvant un mélange de pluſieurs bois, le buis peut avoir autant de vertu que ce Gayac.

gayac de France.

Abus.

Le buis eſt un bois fort connu en France, & dont on ſe ſert beaucoup à de differents Ouvrages. Le meilleur vient d'Eſpagne & de pluſieurs endroits de France, mais principalement de la Comté & de la Champagne.

Buis.

On tire du buis par la cornuë un eſprit & une huile noire, que l'on peut rectifier comme celle du Gayac.

Eſprit & huile de buis.

## *Botua blanca, ou Jarilho,*

EST un bois jaune, dur, leger, garni d'une écorce blanche tirant tant ſoit peu ſur le rouge, d'un goût amer, & deſagreable, qui nous eſt

apporté par les Portugais des Indes d'Eſpagne: ce bois eſt tres-peu connu,& meſme je crois eſtre un des premiers qui en ait veu & écrit. Par une Lettre que j'ay receu de Liſbonne le 29. Septembre 1698. on me marque.

Le *Botua blanca*, ou *Jarilho o eſtrella* en Portugais, eſt une eſpece de *Botua* ou *Pareira brava*, mais bien plus efficace ; on s'en ſert de meſme que de la ſuſdite racine, appellée *Millom* ou *Pareira brava*: à l'égard de ſes proprietez, les Indiens s'en ſervent contre les retentions d'urine, le calcul, pierre ou gravelle, à cauſe de ſa qualité diuretique, contre les douleurs d'eſtomac, coliques. La doze eſt priſe en ſubſtance depuis un ſcrupule ou vingt grains juſqu'à un gros ou ſoixante grains en poudre ſubtile ou en infuſion depuis un gros juſqu'à trois, aprés l'avoir concaſſé ou mis en petits morceaux on le prend infuſé dans des eaux cordiales ou dans un boüillon de volaille, & meſme dans de l'eau : on peut y ajoûter un peu de criſtal mineral,& meſme un peu de ſucre, & en prendre trois fois le jour, ſçavoir le matin aprés le dîner, & le ſoir avant que de ſe coucher. Uſage

On l'eſtime encore tres-propre pour reſiſter à toutes ſortes de venins, & meſme contre la piquure de tous les animaux veneneux : les Indiens en compoſent une Theriaque admirable, en y ajoûtant les racines de *Pareira brava*, de *Cipo*, de *Cobras*, & meſme quelquefois le *Contrayerva*; & cette Theriaque eſt appellée Theriaque Braſilienne. Theriaque braſilienne.

## *Bois de Coulevre ou bois de Serpent.*

EST un bois grisâtre, leger, d'un goût amer & assez desagreable, qui nous est apporté des grandes Indes par les Hollandois, il y est fort en usage pour guerir la morsure des viperes, couleuvres, serpens ou autres reptiles venemeux, d'où il a pris son nom, ou selon quelques-uns, de son écorce qui est fort mince, remplie de petites rayes & tâches rougeâtres, qui tout ensemble ressemble assez bien à la peau d'une Couleuvre; quelques autres disent, entr'autres Monsieur Vvormes Auteur celebre, qu'il y en a de trois sortes, mais en mon particulier, je n'en ay veu que d'une, dont la description est cy-dessus. Les Portugais appellent ce bois Paodi Cobra, & les Indiens Rametul, il croît aussi dans les Isles de l'Amerique où il est fort utile à cause de la grande quantité de serpens; le bois de Couleuvre produit des feuilles assez grandes & fort decoupées & aime extrémement les lieux humides, & s'atache aux arbres du pays, étant une plante fort rampante; son bois qui n'a pour l'ordinaire qu'un pouce ou deux de grosseur, est verd en quelques endroits, en d'autres il est gris mêlé de noir, tortu & si semblable à une couleuvre, que les tronçons, (dit le R. P. du Tertre,) jettés dans un lieu obscur font peur, parce que l'on les prend pour des serpens, il dit aussi avoir veu au pied de cette plante sur le bord de la Riviere du Fort S. Pierre dans l'Isle de la Martinique plusieurs gros serpens morts sur la tige de cette Plante, ce qui a mis ce bois beaucoup en credit.

Pais.

*Bois de Moluques ou de Panava,*

EST un bois trés-rare & precieux qui croît dans les Isles des Moluques, sur tout dans celle de Ternate : ce bois produit des feüilles rondes, & des fruits de la grosseur du bout du doigt. Les Indiens l'estiment beaucoup, & même ne le veulent faire voir à personne, à cause de ses grandes proprietez ils s'en servent contre les douleurs de tête, les fiévres, l'hydropisie, gravelle, difficulté d'uriner, en un mot ils se servent de ce bois dans toutes les infirmitez qui leur arrivent, & croyent que ce bois leur prolongent les jours, c'est pourquoy ils l'estiment tant.

## CHAPITRE XII.

*Cedre du Liban,*

EST un arbre qui croît d'une prodigieuse hauteur & d'une figure pyramidale, ses branches sont garnies de petites feüilles vertes & étroites, & de fruits semblables à nos pommes de Pin.

C'est du tronc & des grosses branches de cet arbre que découle pendant les grandes chaleurs & sans aucune incision, cette resine blanche, claire & transparente, que nous appellons Gomme de Cedre, ou Manne Masticine, dont les plus grands arbres n'en rendent que six onces par jour. Il se forme aussi sur le même tronc pendant la grande chaleur du Soleil de petites vessies, Gomme de Cedre ou Manne Masticine.

qui étant percées rendent une liqueur claire & blanche comme de l'eau, d'une odeur forte & penetrante, & lorsque cet arbre ne produit plus rien de soy-même, on l'incise & il en découle une humeur onctueuse qui se seche en coulant le long de l'arbre, & c'est ce que nous appellons Resine de Cedre, que nous n'avons que rarement en France, non plus que les autres productions de cet arbre.

Liqueur ou Therebentine de Cedre.

Resine de Cedre.

Cette Resine est d'un trés-beau jaune, frayable, lucide & transparente, & d'une trés-agreable odeur,

Ce bois est rougeâtre & d'une trés-bonne odeur, & sert à faire plusieurs sortes d'Ouvrages, non pas icy, mais dans les endroits où il croît.

---

## CHAPITRE XIII.

### *Oxicedre,*

EST un arbre de differentes grandeurs, ordinairement tortu, chargé de feüilles longues, piquantes, & toûjours vertes, principalement en hyver, aprés lesquelles naissent des fruits de la grosseur du Bruscus, verds dans leurs commencemens, mais plus ils meurissent plus ils deviennent rouges.

Du tronc incisé de cet arbre il en sort une gomme fort claire & transparente, qui est le veritable Sandarac; mais comme nous n'en voyons que rarement, nous nous servons de la gomme du grand Genevre, dont je parleray cy-aprés.

Vraye Sandarac.

On tire du bois d'Oxicedre par le moyen du

feu, c'eſt à dire par la cornuë, une huile noire, laquelle étant rectifiée, peut être appellé Cedria ou huile de Cade; mais comme ces arbres ne nous ſont pas fort communs, on pourra ſe ſervir du grand & petit Genevre. Huile de Cade.

La veritable huile de Cade ou Cedria, eſt admirable pour guerir les dartres vives & farineuſes, la galle des chevaux, bœufs, moutons, & autres beſtiaux.

Mais comme ces ſortes d'huiles ſeroient trop cheres, on ſuppoſe à leur place l'huile claire de la poix, & qui pour ce ſujet eſt appellée Huile de Cade, comme il ſe verra au Chapitre de la Poix.

---

## CHAPITRE XIV.

### *Grand Genevre,*

EST un arbre de differentes grandeurs, ſuivant la diverſité des lieux où il croît. Cet arbre eſt ordinairement tortu, au haut duquel il y a pluſieurs branches garnies de petites feüilles, étroites, piquantes & toûjours vertes, aprés leſquelles naiſſent des bayes de la groſſeur d'une petite noiſette, qui la premiere année ſont vertes; la ſeconde brunes, & la troiſiéme noires, & qui étant en maturité ſont fort alexipharmaques.

C'eſt du tronc & des groſſes branches de cet arbre inciſé, d'où découle pendant les grandes chaleurs le Sandarac, qui nous eſt apporté d'Afri-

que, où ces arbres croissent fort haut, & en trés-grande quantité. Ce Sandarac est le Sandarache des Arabes ou Verny sec.

Sandarache du Verny sec.

Son plus grand commerce se fait par les Suedois, Hambourqois & Anglois.

Sandarache des Arabes ou verny ou gomme de genevrier.

On s'en sert étant reduit en poudre impalpable, pour froter & vernir le papier, avant que d'écrire, c'est aussi pour le blanchir, & pour empêcher qu'il ne boive, comme aussi pour faire paroître l'écriture plus belle, on s'en sert encore dans la peinture pour en faire du verny, & en plusieurs autres ouvrages, & il a même quelque usage dans la Medecine, on le choisira en belles larmes blanches, & le moins rempli de poussiere qu'il se pourra.

Choix.

---

## CHAPITRE XV.

### *Petit Genevre.*

LE petit Genevre nous est si familier, qu'il n'y a personne qui ne le connoisse. On tire de cet arbrisseau premierement de ses bayes recentes & meures, une huile blanche & fort odorante, comme aussi une eau doüée de trés-bonnes qualitez, & aprés cette distilation on pourra faire secher le marc pour en tirer le sel, que l'on mettra dans l'eau, que l'on aura distilé, ce que je ne conseille pas de faire, car ceux qui voudront faire le sel, auront plûtôt fait de se servir de bayes seches, que de celles qui ont été boüillies, la dépense n'en étant pas grande.

Huile blanche & eau de genevre.

Sel de genevre.

On tire de ce bois par la cornuë un flegme, un esprit & une huile noire & puante, que l'on peut appeller Huile de Cade ou de Genevre, laquelle on pourra aussi rectifier; & de ce qui restera dans la cornuë qui est semblable à du charbon, on en peut tirer un sel blanc. Au lieu du bois on pourra se servir des bayes recentes & fraiches, pour en tirer aussi une huile noire & puante.

Esprit, Huile, & Sel de genevre.

Autre Huile de genevre.

On brûle fort communement le bois & les bayes de genevre, pour chasser le mauvais air. Les Allemans usent ordinairement de cette graine dans leur ragoût, & elle leur sert de Theriaque, d'autres en forment des Dragées surnommées de Saint Roch.

Usage.

## *Dragées de Saint Roch.*

AINSI appellées, à cause que c'est un remede propre contre la Peste; ces Dragées ne sont proprement que la graine de Genevre couverte de sucre. Le sieur Monnier Medecin de Montpellier veut qu'on les prepare en cette maniere.

Prenez deux onces de Racine de Contrayerva, quatre onces de racines de Scorsonaire, & autant de racines d'Angelique seiches, & une once de Saffran de gatinois, toutes ces choses étant bien pulverisées, vous les jetterez dans une grande cucurbite de verre, & verserez par-dessus une pinte de suc de limons, une pinte de bon vin blanc, & une chopine d'eau de Scorsonaire. Appliquez-y un alembic aveugle & les laissez tremper deux fois vingt-quatre heures,

puis vous y appliquerez un alembic à bec, & les distillerez au bain-marie.

Prenez quatre livres de cette eau, & l'ayant mise dans un grand matras, vous y ajoûterez quatre onces de bonne poudre de Viperes, quatre onces de feüilles de ruë desseichées à l'ombre & pulverisées, & deux onces de bon esprit de souphre. Appliquez-y un vaisseau de rencontre, bouchez bien les jointures & les faites circuler au Soleil & sur la cendre chaude l'espace de quatre jours, aprés lesquels vous ouvrirez le vaisseau & filtrerez cette eau par le papier gris.

Prenez ensuite quatre livres de semence de Geniévre preparée, comme cy-aprés, & l'ayant jettée dans un grand matras, vous verserez de cette eau pardessus autant qu'il en faut pour surpasser la semence que vous laisserez digerer au bain autant de temps qu'il en faudra pour la bien nourrir: puis ayant separé l'eau par inclination, vous tirerez vostre semence & la desseicherez avec le sucre Royal en poudre, si vous n'aimez mieux en former de veritables Dragées selon l'art.

*Vertus des Dragées de saint Roch.* Elles échauffent moins que les grains de vie & de santé: cependant on les ordonne pour les mesmes maux avec heureux succés.

*La dose*, est aussi semblable, & mesme un peu plus grande.

## *Préparation des Bayes de Geniévre.*

PRENEZ telle quantité qu'il vous plaira de semence du petit Geniévre bien meure,

bien choisie & seichée à l'ombre, lavez-la dans l'eau de fontaine, la frottant tout doucement entre vos mains, pour en oster la poussiere & les ordures ; & lorsqu'elle sera bien nette, vous l'exposerez au Soleil jusqu'à ce qu'elle soit bien seiche ; & lorsqu'elle sera seiche, vous la mettrez dans une terrine vernie, & verserez pardessus de l'eau d'Angelique ou de Scorsonaire, ou de Chardon benit, ou de Scabieuse, autant qu'il en faut pour couvrir toutes vos Bayes : laissez les tremper l'espace de ving-quatre heures, pour leur faire perdre le peu qu'elles ont d'amertumes ; sans détruire leur vertu bezoardique : cela fait, vous les frotterez un peu entre vos mains fort legerement de peur de les écraser, & en ayant osté l'eau, vous les ferez seicher au Soleil.

On tire de ces Bayes recentes un Extrait en les concassant:& aprés les avoir fait boüillir dans l'eau, ou filtré la colature, & par le moyen d'un petit feu, on la reduit en consistance de miel épais, & c'est un fort bon antidote ; c'est pourquoy il est appellé Theriaque des pauvres ou des Allemans. On peut aussi filtrer la liqueur qui sera restée dans la cucurbite aprés la distillation, & y proceder de mesme : on aura un extrait doüé de toutes les bonnes qualitez que l'on luy attribuë.

Extrait de genevre.

Theriaque des pauvres, ou des Allemans.

Nos Genévres donnent aussi du Sandarac, mais en si petite quantité, que cela ne vaut pas la peine d'en parler. Quelques-uns veulent que l'écorce du Genevre soit la veritable écorce de *Bugia*.

Ecorce de Bugiæ.

## CHAPITRE XIV.

### *Bois de Bresil.*

NOUS vendons pour la Teinture plusieurs sortes de bois rouges sous le nom de bois de Bresil. Le premier & le plus estimé, & le plus en usage, est le bois de Bresil, surnommé de Fernambouc, à cause que c'est de la ville de Fernambouc au Bresil, d'où nous vient la plus grande partie de ces bois. Le second, est le Bresil de Japon; à qui les Anglois & Hollandois ont donné le nom de Bois de Sapan, dont il y en a de deux sortes : Sçavoir le gros bois de Sapan, ou gros Bresil de Japon, & le moindre est le bois de Bresil de Japon, ou Sapan de Bimaes, en ce qu'il est plus menu. Le troisiéme, est le Bresil de Lamon. Le quatriéme, le Bresil de Sainte Marthe. Le cinquiéme, & le moindre, est le Bresillet qui vient des Isles Antilles; ainsi ce qui fait les differentes sortes de Bois de Bresil, ce n'est que les differens endroits, & la diversité des Terres où ce bois a pris naissance.

Bresil de Fernambourg.

Bois de Sapan.

Diverses sortes de Bresil.

Figures.

L'arbre du bois du Bresil est fort gros & grand, garni de longues branches, qui sont chargées d'une quantité prodigieuse de petites feüilles à demi rondes, & d'un tres-beau verd luisant, aprés lesquelles naissent des fleurs semblables au muguet, d'un tres-beau rouge & d'une odeur tres-suave, d'où sortent des fruits plats dans quoy il se rencontre deux amandes


Bois de Bresil

plates, de la mesme forme & figure d'une amande de citroüille.

Lorsque les Sauvages veulent préparer le bois qu'ils nous envoyent, ils le coupent à ras de terre & l'ébranchent : & en ayant osté une grande épaisseur d'obier qui est tout autour, ensorte que s'il est de la grosseur d'un homme, ils le rendront seulement gros comme la jambe.

On doit choisir le bois de Bresil veritable Fernambouc, en buches lourdes & compactes sans moële, bien sain, c'est à dire, sans obier & sans pourriture, qui aprés avoir esté éclaté, de de pâle qu'il est, devienne rougeâtre, & qui estant mâché ait un goût sucré, & prendre garde qu'il ne soit mêlangé d'autre sorte de Bresil : ce qui sera facile à connoistre, en ce que tous les autres bois de Bresil, à la reserve de celuy de Japon, sont sans moëlle ; & celuy de Lamon se peut distinguer du Fernambouc, en ce qu'il est en grosses buches. Quelques personnes m'ont assuré que le Bresil de Lamon vient de la Baye de tous les Saints, où il croît en quantité : c'est ce qui fait que la plûpart l'appellent Bresil de la Baye de tous les Saints. A l'égard du Bresil haché, la meilleure connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnestes Marchands incapables de le frauder. Choix. Bresil de la Baïe de tous les Saints.

L'Usage des bois de Bresil est pour les Teinturiers du petit teint, & pour teindre les œufs en rouge avec un peu d'alun.. Usage.

On tire du Bresil de Fernambouc par le moyen de quelque acide, une teinture fort rouge, de laquelle on m'a assuré que l'on en pouvoit faire du Carmin comme de la Cochenilie, Carmin tiré du bois de bresil.

ce que je n'ay pas experimenté

Lacque liquide. On en fait de plus de la Lacque liquide, dont les Peintres se servent pour peindre en mignature ; on en fait encore une espece de craye

Rosette. rougeatre, que nous appellons Rosette. Cette Rosette est du blanc de Roüen, à qui on a donné une couleur d'amarante, avec une teinture de Bois de Bresil plusieurs fois reïterée,

Cette Rosette est a proprement parler un stile de grain, en ce qu'elle est faite de la mesme maniere.

## CHAPITRE XV.

### *Bois d'Inde, Bois de Campesche, Bois de la Jamaique, Laurier Aromatique, Laurier des Indes, ou bois d'Assourou.*

Pais. EST le cœur du tronc d'un grand arbre qui croît en quantité dans les Isles de Campesche & de la Jamaïque, & dans l'Isle Ste Croix dans l'Amerique, où il y en a des Forests entieres.

Ces arbres deviennent plus ou moins grands, suivant le terroir qu'ils rencontrent, estant sur pied ils ont le tronc gros & droit, couvert

Figure. d'une écorce mince, unie, douce, & d'un gris argenté ou jaune, au haut duquel il y a des branches chargées de feüilles longues, vertes, & comme chagrinées, approchantes en figure à celles du laurier. Ces feüilles estant mises dans la bouche, sentent si fort le gerofle, que l'on les prendroit plûtost pour des feüilles de l'arbre qui porte le gerofle, que pour celles d'un autre arbre ; & à cause de leur bon goût, on


Bois d'Inde

leur a donné le nom de Laurier Aromatique ou des Indes. Les Habitans des Isles, & mesme les Sauvages, en mettent dans leurs sauces. Aprés les feüilles sort un petit fruit de la grosseur d'un poids, qui est attaché à la branche par une petite queuë comme les cubebes, & à l'autre bout une petite couronne. Ce fruit est d'une couleur tannée, d'un goût acre & piquant, nanmoins assez agreable, sentant aussi le gerofle, ce qui l'a fait appeller assez mal à propos, Graine de gerofle. Ce fruit estant cassé, il s'y trouve dedans trois petites amandes, à peu prés de la forme & figure de la graine de musc.

Laurier Aromatique ou de Indes.

Abus.

On doit donc remarquer, que comme le Laurier des Indes, ou l'arbre du bois d'Inde, est un bois dont on peut tirer de trois sortes de belles & bonnes marchandises, dont la premiere est le bois, lequel pour estre de la qualité requise, doit estre veritable Campesche, coupe d'Espagne, en ce que c'est la meilleur qualité, & qu'il ne soit point pourri ny outré d'eau, sans Orne d'un goût & d'une odeur de violette, qu'il soit haché par les bouts, ce qui le differencie d'avec celuy de Jamaïque, qui est ordinairement scié, & qui nous vient par la voye d'Angletere. L'usage du bois d'Inde est pour les Teinturiers, Chapeliers & autres, qui s'en servent pour teindre en violet & en noir.

Choix.

Le mot de Orne signifie du bois tortu, rempli de vaine ou mot comme qui diroit la souche ou racine.

Usage.

La seconde Marchandise que l'on peut tirer de cet arbre, sont les feüilles desquelles l'on pourroit se servir fort à propos dans toutes les compositions où le *Folium Indum* des Indes est requis, en ce qu'elles sont doüées de tres-bon-

Avis.

nes qualitez, & ont beaucoup plus de vertu que le *Folium Indum.* Les Ameriquains s'en servent en fomentation pour guerir la paralysie & autres maladies.

Vsage.

Le troisiéme est le fruit dont se servent les Anglois, comme d'un fort bon aromat, propre à plusieurs usages. Ce fruit n'est connu que depuis tres peu de temps, & nous commençons d'en faire un gros commerce. Depuis un an ou environ, nos Armateurs de S. Malo en ont pris une assez bonne quantité sur les Anglois. Il y a peu d'Epiciers qui ne connoissent ce fruit sous le nom de Graine ou teste de Gerofle, à cause que son goût retire assez à celuy du Gerofle, & duquel on commence à se servir pour mettre dans les quatre Epices; & il est vray que ce fruit battu & mis dans quelques sauces, a le mesme goût que si on y avoit mis du Gerofle, de la muscade & de la canelle. Les Anglois en usent beaucoup aussi bien que les Sauvages, qui s'en servent dans leur chocolat, sous le nom de Melaquette.

Melaquette

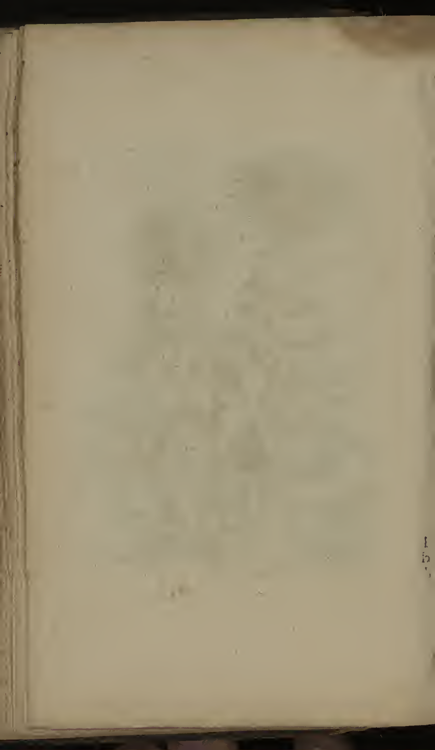
Poivre de Jamaique, Amomi, Fruit du Bois d'Inde, ou graine de gerofle.

Les Anglois appellent ce fruit, Poivre de la Jamaïque, & les Hollandois *Amomi* ou Piment, & nous, Fruit du Bois d'Inde.

Je ne dis rien des fleurs de cet arbre, l'on m'assure qu'elles sont tres-belles; & que le Bois de Chandelle ou faux Santal, & le Bois d'Inde, estoient les deux plus beaux arbres, & les plus odoriferans qu'il y eut dans toutes les Indes.

A l'égard de la couleur du Bois d'Inde, il est d'un rouge brun tirant sur le violet, & non pas fort rouge, ainsi que le marque le sieur Lemery.


Anis de
la Chine
Bois de
Fustel



## CHAPITRE XVI.

### *Bois Fustet ou Fustel,*

EST les racines & le tronc d'un arbrisseau que les Botanistes appellent *Coggygria* de Theophraste, & *Cotinus* de Pline, qui a ses feüilles vertes & presque rondes, apres lesquelles naît une fleur, qui du commencement est faite en maniere de grappe de couleur d'un verd obscur, & qui sur la fin s'ouvre comme un évantail. Parmi la bourre de ses papillottes, il y a des graines noires faites en cœur. Ce sont les racines & le tronc de cet arbrisseau, que les Italiens & Provençaux, aprés avoir esté chappellé, c'est à dire, que son écorce en soit ostée, nous vendent & envoyent pour bois de Fustet, lequel pour estre de la bonne qualité, doit estre d'une couleur jaune, sec & de Provence, estant meilleur que celuy d'Italie. Quoique ce bois vienne en France, nous en avons quelque fois meilleur marché de le tirer d'Hollande & d'Angleterre, que de le faire venir de Provence.

Coggigria. Cotinus. Fustel, Chapellé, & non Chapellé

Son usage est pour les Teinturiers du petit teint, pour teindre en feüille morte & en caffé; il est aussi quelque peu usité parmi les Ebenistes.

Usage.

Nous faisons venir d'Angleterre & d'Hollande une autre sorte de bois jaune en grosses buches, que nous appellons bois jaune, ou bois d'Angleterre, dont se servent aussi les Teintu-

Bois jaune, ou Bois d'Angleterre.

riers & Ebenistes, je n'en ay pû sçavoir autre chose, que ce que je viens de rapporter.

Il nous vient de Lorraine un certain bois de couleur d'un gris tant soit peu rougeatre, dur & moyennement lourd, garni d'une écorce mince & brune, semblable à celle de cerisier, qui est ce que nous appellons bois de Sainte Lucie, lequel à cause de son agreable odeur est employé par les Ebenistes. Le choix de ce bois est d'estre bien compacte & sans nœuds. Ce bois est admirable dans sa nature, en ce qu'il n'a jamais d'obier, & que plus il vieillit, plus il a bonne odeur. M. de Tornefort m'a assuré que le bois de Sainte Lucie estoit le tronc de l'arbrisseau qui porte le Mahalep, & dont j'ay parlé dans le Chapitre des Graines.

bois de Sainte Lucie.

On nous apporte des Indes un certain bois verdatre, en grosses buches d'une tres-bonne odeur, sous le nom de bois de Calambourg, & dont quantité d'Ouvriers se servent, tant à cause de sa bonne odeur, que parce qu'il est propre pour differens Ouvrages, comme pour la marqueterie, & pour faire des chapelets & autres. Les Chirurgiens & Barbiers s'en servent comme du bois de rose, pour faire boüillir dans l'eau de quoy ils font la barbe.

bois de Calambourg.

Usage.

Les Hollandois nous envoyent de deux sortes de bois violet en grosses buches, qui n'a autre usage que pour la marqueterie. Le choix du bois violet est, qu'il soit bien véneux, tant dessus que dedans, le moins rempli d'obier & de pourri qu'il sera possible. Le plus gros bois violet est appellé bois de Palixandre.

bois violet.

bois Palixandre.

Outre le bois violet, les Hollandois nous en-

voyent un certain bois d'une couleur rougeatre tirant sur le violet, que les Hollandois appellent Letterhout, & nous bois de la Chine. Monsieur de Furetiere dit que ce bois ne vient que dans le Comté de Guyanne ; ce bois est aussi bon pour la marqueterie. bois de la Chine.

*Ebenes.*

NOUS vendons de trois sortes d'Ebenes : sçavoir l'Ebene noire, que les Hollandois apportent de l'Isle Maurice & de Ceylan. Le second est l'Ebene rouge ou grenadille. Le troisiéme est l'Ebene verte. A l'égard de l'arbre qui produit l'Ebene noir, quelques-uns pretendent qu'il est de la hauteur & grosseur de nos vieils chênes, & qu'il leur ressemble par le cœur & l'obier, à la reserve qu'il est de couleur fort noire, qui est celuy qui luy donne ce beau poliment, & ce qui la fait estimer. Ils disent que ces feüilles ressemblent à celle de laurier, & portent entre deux un fruit comme un gland, sur une petite queuë. Trois sortes d'Ebenes. Grenadille.

L'Ebene noire doit estre d'un noir de jays, sans aucunes veines, le plus massif & le moins rempli d'obier que faire se pourra. Choix.

La rouge doit estre aussi massif, la mieux venée & haute en couleur. La verte doit avoir les mêmes qualitez, & doivent toutes estre mondées de leurs écorces & obiers. Choix.

L'usage des Ebenes est pour plusieurs ouvrages de marqueterie ; & à cause du grand usage qui s'en faisoit le temps passé & à cause de la grande cherté, ceux qui travailloient en Ebenes

furent nommez Ebeniſtes, qui eſt un corps de Meſtier aſſez conſiderable. Il y en a qui aſſurent que l'obier de l'Ebene trempé dans de l'eau, a la faculté de purger la Pituite, & de guerir les maladies ſecrettes.

Uſage.

bois d'Anis ou d'anil.

Il nous vient des Indes un bois griſatre & en groſſes buches, de l'odeur de l'anis, & qui pour ce ſujet eſt appellé des Ebeniſtes ou Tabletiers qui ſont ceux qui s'en ſervent, bois d'anis ou d'anil.

## *Acajou*,

EST un bois, il y en a de deux ſortes: ſçavoir, le rouge & le blanc. Ces deux ſortes de bois croiſſent dans les Iſles de l'Amerique: ils produiſent des feüilles aſſez approchantes de celles du Freſnes, aprés leſquelles ſortent de grands bouquets de fleurs. Dans le milieu de ces fleurs on y trouve une ſemence dont les perroquets ſe nourriſſent. Le R. P. du Tertre dit, que quand les peroquets ſe nourriſſent de cette graine, ils ſentent l'ail. L'acajou rouge eſt un bois qui n'a point d'obier, & qui eſt plus tendre que le ſapin: mais ce qu'il a de particulier, c'eſt que les vers ne s'y mettent point, & reſiſte beaucoup à l'eau ſans ſe pourrir. On ſe ſert de ce bois pour faire des planches que l'on envoye en France & autres endroits, dont on ſe ſert à divers uſages, comme pour faire des coffres, des caiſſes & autres choſes, ny plus ny moins que l'on fait dans ce Pays du ſapin. Sa legereté fait qu'il ne va point au fond de l'eau; c'eſt pourquoi les Ameriquains en

font leurs canots ou petites barques. Le mesme P. du Tertre dit, que l'Acajou rouge est si prodigieusement grand, que l'on peut tirer de son tronc des canots de cinq à six pieds de large, & de plus de quarante pieds de long. En un mot, c'est un tres-gros arbre, qui estant incisé, il en sort une gomme claire & transparente, d'un blanc tirant sur le jaune, & assez approchant en figure & au goût à la gomme Turique; mais comme cette gomme est tres rare, elle n'est d'aucun usage. J'en ay environ quatre onces dont feu Monsieur Surian m'a fait present, avec plusieurs autres drogues du mesme Pays. Gomme d'Acajou.

La plûpart de ceux qui employent l'Acajou rouge, le prennent pour du bois de Cedre, tant à cause de sa couleur, que de sa bonne odeur; & d'autres veulent que ce soit une espece de Saxafras, mais rien moins que cela. Abus.

L'Acaiou blanc differe du rouge en ce que son bois est blanc & qu'il est sujet aux vers, & que son tronc ne vient gueres plus gros que le corps d'un homme. Estant verd il est fort tendre; mais quand il est sec, il est si dur, que l'on a bien de la peine à y faire entrer un cloud de fer. Acajou blanc.

Ces deux sortes d'arbres ne portent aucuns fruits que cette semence dont j'ay parlai; ainsi on sera desabusé que ce sont les arbres portant les Acaioux qui donnent la gomme, comme je l'ay marqué dans un Supplement de mon Livre, m'estant trompé faute d'en estre bien instruit: ce qui l'a fait dire aussi au sieur Lemery; ainsi il luy faut pardonner celle-cy puis- Erreur de l'Autheur.

que c'est moi-même qui ai fait la premiere faute.

Il y a encore quantité d'autres sortes de bois dans les Isles, dont nous pourrions faire un gros negoce, s'ils nous estoient connus : comme sont le bois de fer, ainsi appellé à cause de sa dureté, dont les Sauvages font leurs armes.

bois de Fer.

Acomats.

Les Acomats dont il y en a de trois sortes, sçavoir : l'Acomat franc dont le bois est jaune comme le buis, & est propre pour les bastimens. Ce bois jette un lait admirable pour guerir les maux de dents, en en frottant les tempes & le derriere des oreilles. Ce lait s'épaissit, & devient comme de la gomme adragant, dit le P. du Tertre. Le deuxiéme est moins gros, & pour cette raison est appellé Acomat bastard, ainsi moins propre à bastir que le premier. Le troisiéme est tout semblable au premier & a les mesmes facultez ; mais il a cela de particulier, que son cœur est rouge comme le bresil de Fernambouc, & je crois que c'est le bois rouge que l'on nous apporte depuis peu sous le nom de bois de Guynée ou bois de sang, qui estant frais coupé est jaune, & aussi-tost rougit.

Lait d'Acomats.

Acomats bastard.

bois sang.

bois Guynée.

Il y a encore les deux sortes de bois de Gommier, sçavoir le rouge & le blanc, ainsi appellé à cause de la quantité de gomme ou de raisine blanche qu'il jette ; ainsi que je le ferai voir au Chapitre de la Gomme Elemi. Les Ameriquains se servent du bois de Gomier pour faire des canots aussi beaux & aussi grands que ceux faits de bois Acaioux ; mais la difference qu'il y a, c'est qu'il ne resiste pas aux vers comme le bois d'Acaioux.

bois de Gommier blanc.

Bois de Birlin, de Broussin
ou [illegible] d'Erable
en les neuds de la racine d'un Grand
Arbre appellé en latin acer en françois
Erable et ie ne croy que le tarif de
1632 en fait mention ie n'en naurois pas parlé
ce bois ou neuds de racine na point d'autre
usage en medecine que de sçavoir que la
decoction prise en boisson en admirable
pour guerir les maux de coste moy le est
assé usité par les Ebenistes a cause que
ses neuds sont fort beau estant tiré et
poli sa grande beauté le fait appeller
de quelques uns Erable a queüe de Paon
Il y a de plusieurs sortes d'erables dont tous
les Botanistes traitent asses au long ou les
pourra avoir recours.

Ces neuds Brasium ij

Le Gomier rouge eſt un bois doux : on n'en fait preſque rien à cauſe qu'i eſt fort tendre, & qu'il pourit en tres-peu de temps. Il ſort de ſon tronc une liqueur aſſez ſemblable à la therebentine, dont les Ameriquains ſe ſervent preſentement pour les playes : car autrefois ils ne s'en ſervoient point du tout faute d'en connoiſtre les proprietez. Gome rouge.

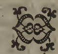
Ces Iſles produiſent les bois verds dont les Teinturiers ſe ſervent pour teindre en verd naiſſant ; on s'en ſert auſſi pour la marqueterie, ſe poliſſant & devenant noir comme de l'Ebene ; c'eſt pourquoy quand ce bois verd eſt vieux, il n'y a perſonne qui ne le prendroit pour de vraye Ebene noire. bois verds. Fauſſe Ebene.

Il y a encore les bois d'Amaranthe & de Sambarame qui eſt une eſpece de Santal. Monſieur Vvormes parle de differentes ſortes de bois, que je ne connois pas encore, comme le bois fétide qui croiſt dans l'Iſle de Timor & d'autres ſemblables. Il parle auſſi de quantité d'autres bois monſtreux dont je ne dirai rien, parce que je ne les ay jamais vûs. Et ceux qui deſireront en ſçavoir davantage, pourront avoir recours au Livre de Monſieur Vvormes qui a pour titre, *Muſeum Vvormianum* imprimé à Leyde en 1655 : ce Livre eſt tres-curieux ; & l'on peut dire que c'eſt un des meilleurs qui ait jamais paru, & qui ait traitté le plus à fond des choſes naturelles : neanmoins le ſieur Lemery n'en fait aucune mention, luy qui a tant copié de Livres ; & s'il l'avoit connu & étudié, il ne ſeroit pas tombé dans les erreurs qu'il a faites. bois d'Amaranthe. bois Sambarante. Bois puant. bois monſtrueux. Avis.

Bois petrifié, ou bois Saint Machaire.

J'ay dans mon cabinet du bois petrifié, appellé autrement, bois de Saint Machaire ou Machari : mais comme je ne ſçay pas à quoy il peut eſtre utile, & quel uſage on en peut faire, je n'en parlerai pas.

Outre les bois dont je viens de parler, nous vendons encore quantité d'autre ſortes de bois, comme les bois d'Olivier, des bois de Grenoble & autres ſemblables : mais comme ces ſortes de bois ne ſont propres que pour la marqueterie ou autre ouvrage, c'eſt pour ce ſujet que je n'en diray rien ; eſtant connu de tout le monde.



Depuis peu jay desfourni
une sorte de Bois que
l'on appelle En Latin
Lignum Zarabatium
qui vient de Lechine

# TRAITE' GENERAL DES DROGUES.

## LIVRE QUATRIE'ME.

### *Des Ecorces.*

### PREFACE.

J'ENTENDS *par Ecorces la premiere, la seconde, ou la troisiéme enveloppe du Tronc & des branches d'un Arbre, on nous les aporte comme elles en ont esté tirées naturellement, comme pourroit estre le Quinquina, l'Ecorce de Mandragore, ou mondée de leur premiere peau; comme la Canelle, le* Caſſia lignea, *& autres semblables. Je commenceray ce Chapitre par l'Arbre qui porte la Canelle, à cause de la grande consommation que nous faisons de sa seconde écorce, & à cause de ses grandes proprietez.*

## CHAPITRE PREMIER.

### *Canelle, ou Cinamome.*

Figure. EST l'écorce du milieu des branches & du tronc de certains arbres semblables aux Saulx, qui ont leurs feüilles à peu prés comme le Laurier, mais plus large, & d'un goût plus aromatique. Aprés les feüilles naissent des fleurs blanches en forme de petits calices, d'où sortent des bayes de la figure d'un noyau d'olive. Païs. Les arbres qui produisent la Canelle croissent fort communément dans l'Isle de Ceilan, & en quelques autres endroits des Indes Orientales.

* Sont les Habitans de la Ville de Candie principale de l'Isle de Ceylan.

Lorsque les Candiots ou Hollandois veulent faire la recolte de la Canelle, ils coupent les branches des arbres, & ensuite en levent l'écorce, aprés l'avoir mondée de sa premiere écorce noiraftre & raboteuse, ils la font secher & la mettent dans des ballots de grosses sangles, qui est ce que nous appellons Cerons, & ensuite l'envoyent en differens endroits de l'Europe, mais principalement en Hollande, d'où nous la faisons venir.

Cerons de Canelle.

Choix. On choisira la Canelle en fine écorce, d'un goût piquant, suave & aromatique, & haute en coleur, c'est-à-dire, rouge, tannée, claire, & qu'estant cassée & approchée du nez, aye une odeur douce & penetrante. A l'égard de la grandeur, cela ne fait rien, sur tout pour ceux qui l'employent; la grandeur n'é-


Canelle.
Canelle Blanche.
Canelle Girofflée
Canelle Sauvage.

tant recherchée que pour la vente. Je diray neanmoins que plus une Canelle fine est moins rompuë, plus elle a de qualité, car en se rompant le plus subtile s'en exhale toûjours.

Outre la Canelle cy-dessus, les Hollandois, & mesme les Anglois nous envoyent une Canelle épaisse & large & assez courte, de tres-peu de goût & d'odeur, qui est celle qui a esté tirée du tronc & des grosses branches des arbres, & cette Canelle n'est employée que par les Colporteurs ou gens de Campagne à cause de son bas prix, & c'est ce que nous appellons Canelle matte, ou grosse Canelle, & les Arabes, *Darcheni.* Et comme cette grosse Canelle n'est presque propre à rien, les honnestes Marchands n'en vendent gueres.

Canelle matte ou grosse Canelle.

Darcheni.

L'Usage de la Canelle est si connu de tout le monde, qu'il est presque inutile que j'en parle, & il y a tres peu de Cordiaux ou de Remedes propres à resister aux venins ou au mauvais air, où il n'y entre de la Canelle. Elle est encore fort propre pour rendre l'haleine agreable. Les Peuples du Nord employent infiniment plus de Canelle que nous, aparemment à cause de la froideur de leurs climats.

Usage.

Ceux qui emballent la Canelle aprés qu'elle est seche, en rognent les bouts qui passent la toille, ensuite les jettent dans de l'eau, & aprés mettent le tout dans de grands Alambics, & en tirent une huile grasse, claire & blanche, d'une odeur tres-suave, & d'un goût piquant & fort aromatique, mais en tres-petite

Façon de faire l'huile de Canelle.

quantité ; & si ce n'estoit qu'ils ne peuvent rien faire de ces rogneures, l'huile de Canelle seroit encore bien plus chere qu'elle n'est, mais comme ils aiment mieux en tirer l'huile avant que de les brûler, cela fait que l'huile de Canelle ne se vend à Paris que sur le pied de 50. à 60. livres l'once, au lieu que si on la tiroit de Canelle longue, elle reviendroit au double.

Essence, Quinte-Essence, ou huile de Canelle.

L'Huile de Canelle à qui quelques-uns ont donné le sur-nom d'Essence ou de Quinte-Essence, est la meilleure & la plus précieuse marchandise que nous ayons, & ses qualitez sont si nombreuses, qu'il me seroit bien difficile de les pouvoir toutes rapporter. Je diray seulement qu'elle est employée par les Parfumeurs & par plusieurs autres personnes qui s'en servent pour donner bon goût à differentes liqueurs. Il y a nombre de personnes de qualité qui s'en servent pour se rendre l'haleine agréable & pour se fortifier le cœur & chasser le mauvais air, la prenant dans des liqueurs, ou en y mêlant un peu de sucre en poudre pour en former des pillules. Elle est admirable pour les maux de dents. En un mot un demy gros d'huile de Canelle foisonne plus que demy livre de Canelle : mais tout ce qu'il y a à prendre garde, c'est qu'elle soit naturelle, c'est-à-dire pure & non mêlangée d'esprit de vin tartarisé, ce qui se connoîtra en trois manieres. La premiere, en la presentant au jour, s'il se rencontre de petites bouteilles rondes, elle est fausse au contraire, si en trampant dedans une éguille, une paille ou la

Usage.

Choix.

pointe d'un cousteau, & l'approchant de la chandelle, elle prend feu facilement, & qu'une larme jettée sur un peu d'eau nage dessus & paroisse grasse, elle est pure & non mélangée.

On tire de la Canelle par la distilation par le moyen de l'eau-de-vie ou du vin blanc une eau tres-agréable pour prendre le matin à jeun dans quelque liqueur convenable, ou le soir en se couchant, tres-à-propos pour ceux qui ont l'estomac foible, principalement pour les vieilles gens. Eau de Canelle simple

Pour faire l'Eau de Canelle composée, les Apoticaires se servent de vin blanc, d'eau rose & d'eau de Melisse ou autres eaux cordialles. La dose est d'une cuillerée ou deux. Eau de Canelle composée.

Cette description de la Canelle, de son huile & de son choix, est nouvelle & toute differente de celle qu'en font ceux qui ont écrit, & mesme de ce que j'en ay dit dans la premiere édition de mon Livre, & le Public en doit avoir obligation à Madame Caron, dont j'ay parlé à l'Article du Bois d'Aloés, qui a demeuré quarante années, tant dans l'Isle de Ceylan que dans d'autres endroits des Indes Orientales, où elle a vû faire la recolte de la Canelle & tirer l'huile pendant plusieurs années. Elle m'a asseuré aussi que lorsque l'on avoit coupé les branches des arbres chargez de Canelle, les Insulaires y mettoient le feu, en prenant garde d'endommager les racines, & trois ans aprés lesdites racines produisoient d'autres branches aussi chargées de Canelle, que si on n'y avoit pas touché.

Teinture & Syrops de Canelle. On peut tirer encore de la Canelle une teinture rouge d'une bonne odeur, & y mêlant du sucre, on en peut faire un syrop doüé de grandes proprietez.

*Oleo saccarum.* On faisoit autrefois un *Oleo saccarum.* avec de l'huile de Canelle & du sucre en poudre, dont on formoit des pastilles ou des petites pillules, dont les Anciens se servoient pour dissoudre dans differentes liqueurs, mais ces sortes de pastilles ne sont presque plus d'usage, quoy qu'elles soient une assez bonne drogue.

Extrait & Sel de Canelle. On pourra tirer de la Canelle aprés que l'huile en aura esté tirée, un Extrait, & mesme un sel : les Hollandois ne nous en envoyent point à cause de leur peu d'usage.

Essence d'Ypocrat blanche. On tire encore de la Canelle, par le moyen de l'esprit de vin & de plusieurs autres aromats ; (comme poivre-long, musc, gingembre, coriande, galanga, piretre, muscade, gerofle, poivre blanc & autre semblable) une liqueur claire & blanche, à qui quelques-uns ont donné le sur-nom d'Essence d'Ypocras blanc; on y ajoûte aussi quelques grains d'ambre, de musc & de civette : mais pour y bien réüssir, il faut estre artiste: d'autres, au lieu de distiller tous ces ingrédiens, se contentent de les mettre dans une bouteille bien bouchée au Soleil pendant quelques jours, & s'en servent pour aromatiser le vin, dans lequel on a fait fondre du sucre, & en font de l'Ypocras rouge : mais l'Essence d'Ypocras blanche & distillée, vaut bien mieux que celles qui est faite par infusion, parce qu'elle foison-

Essence d'Ypocrat rouge.

ne davantage, & que la couleur accommode mieux.

Les Confiseurs coupent la Canelle par petits brins, aprés l'avoir fait tremper pour la couvrir de sucre, & c'est ce qu'on appelle *Cannella* de Milan. *Cannella* de Milan.

Le menu de la Canelle qui se trouve dans les Cerons est appellé de quelques-uns Scavisson, eu Escavisson. Scavisson.

Si nous avions des Bayes de Canelle à confusion, on pourroit tirer par ébulition une huile doüée de tres-grandes vertus. Je ne sçay pas où le Sieur Lemery a vû, ou oüy dire que l'on tiroit des Bayes de Canelle par expression un suc huileux, verdatre, âcre, & ayant un peu de l'odeur & de goût de l'huile de Canelle, & que les Habitans des lieux s'en servent pour fortifier l'estomac, c'est ce qui n'est pas vray semblable par deux raisons. La premiere, c'est que l'huile de Canelle ne coûte rien que la façon aux Candiots, & de plus, c'est qu'une once d'huile distillée, vaut mieux qu'une livre de celle tirée des Bayes à la façon du Sieur Lemery. Et la seconde raison, c'est que Madame Caron m'a asseuré qu'elle n'avoit jamais vû cela, non plus que l'on tirast par incision une liqueur de la racine de l'arbre, qui a l'odeur de Camphre; qu'elle n'a pas non plus vû de cette pâte que Monsieur Tavernier dit se trouver dessus l'eau quand on fait boüillir les Bayes de Canelle, de laquelle on se sert aux Indes, & mesme en Portugal pour faire des Cierges ✝ & qu'au fond des Chaudieres il se trouve du Camphre. J'ay écrit à Lisbonne, à Su- Huile de baye de Canelle. Erreur du Sr Esmery. Le Camphre ne vient point de l'arbre de Canelle.



✝ Je en vray qu'il croit aux Indes et mesme dans la Chine un arbre d'une moyenne hauteur dont les feuilles sont semblables a celles du [illegible] rouge après les quelles naissent des fruicts blancs de la grosseur de [illegible] qui sont couverts d'un suif tout semblable au nostre duquel les Indiens et Chinois se servent pour faire

ratte, & meſme à Batavia ; & jamais perſonne n'a ſçû ce que c'eſtoit, ce qui confirme aſſez ce que m'a dit Madame Caron. De cróire que le Camphre vient de la Canelle, c'eſt une choſe qui ne mérite aucune replique, eſtant certain que le Camphe eſt la gomme d'un arbre dont je parleray cy-aprés.

---

## CHAPITRE II.

### *Caſſia Lignea, ou Canelle ſauvage.*

EST la deuxiéme écorce du tronc & des branches de certains arbres aſſez ſemblables à ceux qui portent la Canelle.

Païs. Ces arbres croiſſent pêle-mêle dans l'Iſle de Ceylan, avec les arbres portant la Canelle. Il en eſt de meſme du Caſſia Lignea comme de la Canelle, en ce que plus le Caſſia Lignea eſt petit, & qu'il a l'écorce fine, haute en couleur, d'un goût ſuave, picquant & aromatique, & plus elle eſt eſtimée : neanmoins quelque bon que ſoit le Caſſia Lignea, il eſt bien different de la Canelle, en ce qu'il laiſſe dans la bouche une viſcoſité qui ne ſe trouve pas dans la Canelle.

Le Caſſia Lignea a fort peu d'uſage dans la Medecine, & ſi ce n'eſtoit qu'il s'en conſomme par quantité de perſonnes qui le vendent au lieu de Canelle, le debit que l'on en feroit ne ſeroit pas grand, ce qui eſt une pure vole-

Abus.

rie, tant parce qu'une livre de Canelle fine coûte autant que quatre livres de Caſſia Lignea; & de plus, c'eſt qu'il n'a pas la meſme qualité. Le Caſſia Lignea eſt un des ingrédiens de la Theriaque, où il n'a beſoin que d'eſtre de la qualité cy-deſſus, on doit rejetter entierement le Caſſia Lignea à écorces larges & épaiſſes, qui n'a non plus de goût que du bois. Uſage. Choix.

On tire du Caſſia Lignea une huile qui approche beaucoup de l'huile de Canelle, mais elle eſt plus rouge, & n'a pas une ſi bonne odeur. Cette huile eſt appellée de quelques-uns, Huile de Canelle ſauvage, & peut ſervir au meſme uſage que la veritable huile de Canelle. Huile de Canelle ou ſauvage. de *Caſſia lignea.*

## CHAPITRE III.

*Canelle blanche, Coſtus blanc, Coſtus Corticus, Coſtus Corticoſus, Ecorce Wintherus, Ecorce Wintheranus, Ecorce d'Inde, ou Bois d'Ero,*

EST une écorce ainſi appellée, à cauſe de Guillaume Wintherus qui en apporta le premier en Angleterre.

Cette écorce ſort du tronc & des branches d'un arbre de la grandeur de nos Poiriers. Il a des branches menuës, hautes, droites, & fort garnies de feüilles, ſemblables à celles de l'aureole, mais plus délicates, plus ſouples, de

couleur de ver-de-mer, & d'une tres-bonne odeur, aprés lesquelles naît un fruit rond d'un tres-beau rouge; cet arbre croit en abondance à Saint Domingue, dans la Guardeloupe, surtout dans les lieux secs & pietreux. Il s'en trouve aussi quantité dans l'Isle de Saint Laurent, où il est appellé Fimpi.

Fimpi.

Le Costus blanc, que nous appellons aussi Canelle blanche, à cause de la grande conformité qu'il a avec la Canelle matte, qui, si ce n'estoit sa couleur & son goût, peu de gens en pourroient faire la difference, autant que cette écorce a esté autrefois rare, autant elle est commune presentement, ce qui a donné occasion à de certains broüillons, qu'il n'est pas besoin de nommer, de la réduire en poudre, & de la mêler avec les quatre Epices au lieu de muscade, à cause que son goût en approche assez; c'est aussi cette écorce que quelques Apoticaires supposent & employent assez mal à propos, au lieu du Costus Arabique que j'ay cy-devant décrit, auquel pour cet effet ils ont donné le nom de Costus Indicus, ou Côte d'Inde, ce qui est bien éloigné du bon sens, puisque le Costus Indicus est une racine qui nous est presque inconnuë, ainsi que je l'ay marqué, & celuy-cy est une écorce fort facile à decouvrir. Quoy-que cette Canelle blanche soit d'un goût chaud, piquant & fort aromatique, & pour ce sujet doüée de tres-bonnes qualitez, elle est tres-peu usitée des habiles & honnestes gens, c'est ce qui est la cause qu'elle a tres-peu de consommation pour la Medecine; neanmoins comme quel-

Abus.

Costus Indicus faux

ques-uns pourroient en avoir besoin, je diray que l'on la doit choisir en écorce fine, blanchâtre dessus & dedans; c'est-à-dire, mondée de sa premiere écorce, qui est grosse, grise & raboteuse, & d'un goût âcre & mordiquant, & ayant l'odeur & le goût de la muscade. Choix.

On estime cette écorce pour la guerison du Scorbut. Quelques-uns ont encore donné à ce Costus le nom d'Ecorce d'Inde. Pendant les grandes chaleurs il découle du tronc de ces arbres une gomme noirâtre, grasse & fort odorante; qui est cette gomme que quelques Droguistes appellent gomme Alouchi, & qu'ils vendent tantôt pour de la gomme Ederæ, ou pour du Bdelium; ce qui ne sera pas difficile à connoître, en ce que la gomme Ederæ doit estre seche, claire & transparante, & le Bdelium est assez semblable à la gomme Arabique, à la reserve qu'elle ne fond pas dans l'eau; & la gomme Alouchi est mollace, de differente couleur, fort salle & fort vilaine. Gomme d'Alouchi.

Les Habitans de l'Isle Saint-Laurent, notament de Ghalemboulle, employent cette gomme Alouchi, qu'ils nomment Litemanghits dans la composition de leurs parfums, à cause que son odeur n'est pas desargréable. Litemanghits.



## CHAPITRE IV.

### *Canelle Giroflée, Capelet, Bois de Crabe, Bois Girofle,*

EST une écorce brune que nous appellons mal à propos bois de Gerofle, qui est la seconde écorce du tronc & des branches d'un arbre qui a ses feüilles approchantes de celles du laurier, aprés lesquelles naissent plusieurs fruits ronds de la grosseur des noix de galle, de couleur de chataigne, fort legere, qui estant cassé, il s'y trouve dedans une espece de pepin; ce fruit a l'odeur & le goût de gerofle, ce qui l'a fait appeller Noix de Gerofle, ou bien de Madagascar, parce que l'on trouve quantité de ces arbres dans cette Isle, sous le nom de *Ravendsara*, & les fruits, *Vao-Ravendsara.* On en trouve aussi en abondance dans le Bresil, d'où les Portugais le portent à Lisbonne; & où il est appellé Cravo de Marenhan.

Noix de Gerofle ou de Madagascar.

Païs.

Cravo de Marenhan.

Ce bois de gerofle, ou plûtôt écorce, ayant le goût & l'odeur du gerofle, est si en usage presentement, qu'il y a fort peu de Colporteurs qui n'en vendent, aprés l'avoir mis en poudre, pour du gerofle battu; ainsi il font tort aux honnestes Marchands, en ce que le veritable gerofle battu est quatre à cinq fois plus cher que cette écorce; ils en vendent aussi d'entier à quantité de particuliers, comme Bourgeois & Patissiers, & leur faisant à croire que c'est l'écorce du bois de gerofle;

Abus.

ce qui eſt faux, puiſque le gerofle ne vient que dans l'Iſle de Ternate, & autres Iſles des Moluques, & cette écorce vient du Breſil ou de Madagaſcar.

Choix.

Comme c'eſt une écorce qui a beaucoup d'uſage, je diray que l'on la doit choiſir mondée de ſa premiere écorce, qui eſt ordinairement griſe & raboteuſe, d'une couleur tannée; qu'elle ſoit mince & d'un goût piquant, acre & aromatique; en un mot, la plus approchante du goût & de l'odeur du gerofle que faire ſe pourra. On prendra garde qu'elle ne ſente pas le moiſi, & que les paquets ne ſoient point fourrez de groſſes écorces, de nul goût ny odeur, comme il n'arrive que trop ſouvent.

Abus. Teinture de la Canelle gerofle.

Cette écorce n'a aucun uſage dans la Medecine, ſi ce n'eſt que quelques-uns en tirent la teinture avec de l'eau-de-vie ou de l'eſprit de vin, & la vendent enſuite fort impunément ſous le nom de teinture ou d'eſſence de gerofle; les Confiſeurs s'en ſervent au lieu de gerofle, pour faire ce qu'ils appellent gerofle en dragée.

Abus. Autre bois de Gerofle.

Depuis peu d'années les Portugais ou autres nous envoyent une autre ſorte de Canelle gerofle. Cette écorce eſt ſi ſemblable à la Canelle, qu'il n'y a que le goût qui en peut faire la difference, eſtant toute ſemblable en figure, en couleur & en longueur; mais cette écorce n'eſt pas encore beaucoup employée, ſoit parce que l'on l'eſtime plus chere que le bois gerofle, ſoit que ſon goût ne plaiſe pas encore, elle commence neanmoins d'eſtre

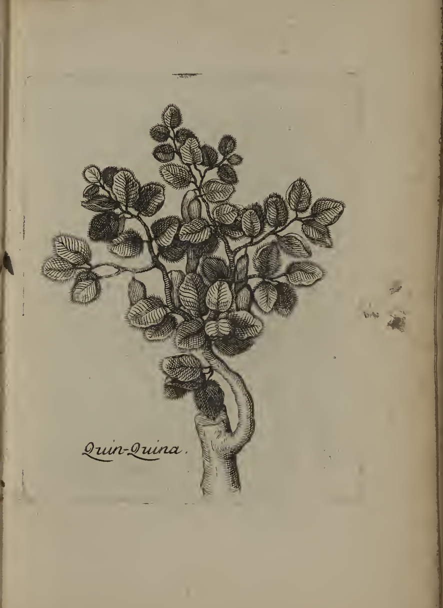
plus commune, & peu s'en a fallu qu'au mois d'Aoust dernier je n'en aye acheté à Roüen quarante Balles, mais le haut prix & l'apprehension que j'ay eû de n'en pas trouver le debit, firent que je ne m'en voulus pas charger.

## CHAPITRE V.

### *Kinquina, Quinquina-quina-quina, ou Ecorce du Perou.*

Ce que c'est Païs.

EST l'Ecorce exterieure du tronc & des branches de plusieurs arbres qui croissent au Perou, dans la Province de Quitto, sur les Montagnes prés la Ville de Loxa. Cet arbre est à peu prés de la grandeur d'un Cerisier, il a les feüilles rondes & dentellées, il porte une fleur longue & rougeâtre, d'où naît une espece de gousse, dans laquelle se trouve une graine faite comme une amande, platte & blanche, revêtuë d'une legere écorce. Le Kinquina qui vient au bas de ces montagnes est plus épais, parce qu'il tire plus de nourriture de la terre; son écorce est lissée d'un jaune blanchâtre par dehors, & d'un tanné pâle par dedans; celuy qui vient sur le haut de la montagne a l'écorce beaucoup plus déliée; elle est raboteuse, plus brune par dehors, & plus haute en couleur par dedans: mais les arbres qui viennent vers le milieu de ces montagnes ont leur écorce encore plus brune & plus découpée, elles sont toutes ameres, mais celle du bas


Quin-Quina.

des montagnes le sont moins que les autres.

On resulte de-là que le moindre Kinquina est celuy qui croît dans les lieux bas, parce qu'il est trop chargé de parties terrestres & aqueuses; que celuy d'enhaut vaut mieux par la raison contraire, & que le plus excellent de tous est celuy qui croît au milieu des montagnes, parce qu'il n'a ni trop ni trop peu de nourriture.

Il y a une a autre espece de Kinquina qui vient des montagnes de Potosi, qui est plus brun, plus aromatique & plus amer que les précedens, mais il est beaucoup plus rare.

Choix.

Outre les qualitez que l'on a remarqué dans le Kinquina, il doit estre pesant, d'une substance compacte, seche & serrée; il faut prendre garde qu'il ne soit point pourri ni penetré d'eau, qu'il ne se dissipe point en poussiere en le rompant, & qu'il ne soit pas rempli de menu & d'ordures. On doit préferer aussi celuy qui est en petites écorces fines, noirâtres & chagrinées au dessus, parsemé de mousses blanches, ou de quelques petites feüilles de fougere, rougâtre au dedans, d'un goût amer & fort desagréable, & rejetter celuy qui est filandreux quand on le casse; d'une couleur rousse, aussi-bien que celuy qui est de couleur Canelle au dessus, quoy qu'il soit le plus estimé de ceux qui n'y ont qu'une legere connoissance & qui le préferent, parce qu'il est d'une plus belle vente que le noir. On prendra garde qu'il ne soit point mêlangé de plusieurs éclats de l'arbre, qui tiennent le plus souvent à l'écorce.

Cette écorce fut premierement apportée à

Rome en 1650. par le Cardinal de Lugo Jesuite, qui l'avoit apporté luy mesme du Perou, & cette écorce a eu tant de vogue en France, qu'elle s'y est venduë au poids de l'or, mais la quantité que les Espagnols en ont fait venir du Perou, en a diminué beaucoup le prix.

Usage. L'Usage du Kinquina est pour la guérison des Fiévres, soit qu'il soit pris en substance ou par infusion; mais comme c'est un remede qui n'est pas reçû de tout le monde, & que son usage n'est bon que quand il est pris à propos, je ne conseille à personne de s'en servir que par l'avis d'habiles gens.

*Palo Calenturas.* Les Espagnols appellent le Kinquina *Palò de Calenturas*, Bois des Fiévres, à cause de sa propriété particuliere de guérir les Fiévres.

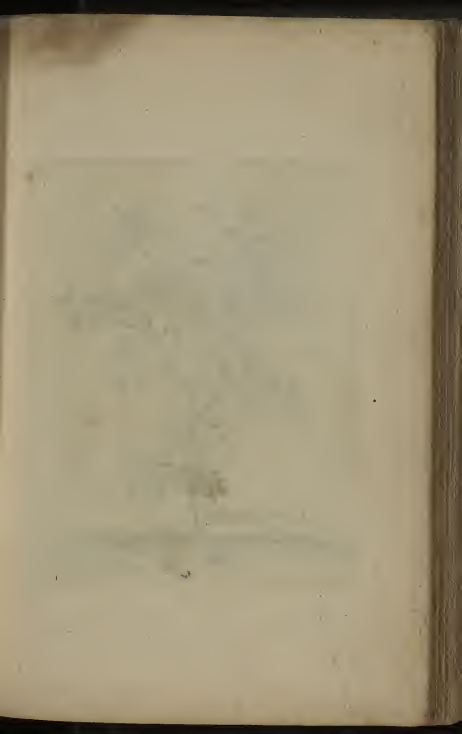
Avis. A l'égard du Kinquina que l'on achetera en poudre, la meilleure connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnestes gens, & d'y mettre le prix; mais sur tout qu'il soit passé dans un tamis bien fin.

Extrait & Sel de Kinquina. On tire du Kinquina avec de l'eau de noix distillée, un extrait, qui est un fort bon febrifuge, estant pris depuis douze grains jusqu'à trente, en pilulles, ou délayé dans du vin.

Outre le Kinquina cy-dessus, il y en a de couleur de chair pâle ou de canelle, mais qui n'a aucun usage à cause de sa rareté. Mr Bourdelot Premier Medecin de Madame la Duchesse de Bourgogne m'en a donné quelques morceaux. Ce Kinquina est d'un goût presque insipide dans le commencement, mais un moment aprés qu'il est tenu dans la bouche,

B

Anis de Luc bine en son huile
Coriandre
Cumin
choux fleurs
colla
Riz 4 sortes
orge mondé
Segle
Gruau
mil
Amidon 3 sortes
Vermicelle 2 sortes
Kazne
macaron
Semoule
pattes
Sago des Indes 2 sortes
ffenugrec
Luzerne
agnus castus
Magaleps
grame daviggnon
Stil de grain




Coriandre

## CHAPITRE XIII.

### *Anis de la Chine, Anis de Siberi, Anis des Isles Philippines, Anis des Indes, Semence de Badian ou Zingi.*

EST une semence plate, luisante, rougeâtre de la figure d'un Pepin de Coloquinte, d'un goût doux & sucré, & sentant fort l'Anis, ce pepin est renfermé dans une petite coque rougeâtre & dure comme un noyau de Cerise. La grande rareté de cet Anis fait qu'il n'est pas encore en usage en France ; & tout ce que j'ay pû faire, a esté d'en pouvoir recouvrer environ demi once pour pouvoir en parler avec plus de certitude, & rejetter le sentiment de ceux qui en ont écrit avant moy. Si l'Anis de la Chine nous étoit commun, on en pourroit tirer une huile qui probablement seroit doüée de grandes proprietez. Figure. Huile d'Anis.

Les Orientaux, à l'imitation des Chinois se servent de cet Anis pour mettre dans leur Thé ou Sorbec. Vertus.

## CHAPITRE XIV.

### *Coriandre.*

EST la graine d'une plante qui nous est fort familiere & qui croît en grande abondance aux environs de Paris, principalement à Aubervilliers, d'où on apporte presque toute la Coriandre que nous vendons

Choix. On doit choisir la Coriandre nouvelle, blonde, seche, bien nourrie, la plus grosse & la plus nette qu'on pourra.

Ceux qui acheteront la Coriandre des Païsans qui l'apportent, auront soin avant que de l'enfermer de l'étendre en un grenier afin de la faire sécher, car si on l'enfermoit sans estre bien seche, on coureroit grand risque de tout perdre; il faut estre soigneux aussi de la tenir dans un lieu bien fermé, de crainte que les rats ou les souris n'y aillent, ils en sont fort friands.

On emploïe peu de Coriandre en Medecine, mais les Brasseurs pour donner bon goût à la Bierre double en emploïent beaucoup en Hollande, en Angleterre & en France. Les Confisseurs aprés l'avoir aspergé de vinaigre, la couvrent de sucre, c'est ce que nous appellons Coriandre sucré, ou en dragée, dont on se sert pour appaiser les vents & pour rendre l'haleine agréable: En un mot la Coriandre a à peu prés les mêmes qualitez que l'Anis.

Coriandre en dragées.

Vertus.

---

## CHAPITRE XV.

### *Bunias.*

EST la semence d'une des especes de Navet sauvage, qui croît ordinairement dans les bleds. Ces Navets sauvages ont presque tous quantité de branches & leurs fleurs jaunes, à la reserve de quelques-uns qui les ont entre-mêlées de blanc, leurs feüilles sont presque toutes semblables, tandis que la maigreur ou la bonté du

*Bunias*




Choux Fleur
Colsa

terroir où elles croissent, les rend plus ou moins grandes, de même que toute la plante: Ces Navets produisent aussi également leur semence dans des gousses de la longueur d'un pouce, ou d'un pouce & demi, rondes dans leur longueur, & plus ou moins grosses, suivant la diverse grosseur des semences qu'elles enferment. Car celles du Bunias, dont nous vendons la semence, sont au double plus grosses que la plûpart des autres, parce que cette semence est plus grosse. Cette semence est ronde, de couleur purpurine, acre & mordicante au goût, & en toutes choses fort approchante du Naveau domestique, si on en excepte la vertu alexitere qui luy est particuliere; l'espece de Bunias qui croît presque dans toutes les terres & le plus abondamment, a sa semence de couleur jaune & du moins plus petite d'une moitié que celle du Bunias. Le plus grand usage de la semence de *Bunias est* pour la Theriaque, qui ne peut pas seule engager les Droguistes à en tenir une grande quantité. Son choix est d'estre veritable & nouvelle. Usage. Choix.

## CHAPITRE XVI.

### *Choux Fleurs & Colza.*

EST une petite semence ronde assez semblable à celle du Naveau, à la reserve qu'elle est tant soit peu plus grosse. Elle nous est envoïée par la voye de Marseille de l'Isle de Chypre, qui est le seul endroit que je sçhache où les Choux Fleurs montent en graine: Il en vient aussi de Ce que c'est Pays.

Gennes, mais elle eſt beaucoup inferieure à celle de Chypre, & de plus c'eſt qu'elle a beaucoup plus de peine à lever.

Choix. On doit choiſir cette ſemence nouvelle, d'une couleur plombée, vraye Chypre & non mêlangée: Et afin d'en eſtre plus ſur, il faut tirer des certificats de ceux qui l'envoïent, comme elle eſt veritable & de l'année, car autrement on court grand riſque d'y eſtre trompé.

A l'égard de la plante, elle eſt trop connuë pour m'arreſter à la d'écrire.

Choux ſauvages, qui produiſent la Navette. Les Choux-Fleurs me donnent ſujet de parler d'une autre eſpece de Choux que quelques Auteurs nomment ſauvages, elle eſt cultivée avec grand ſoin en Hollande, en Flandre, en Normandie & dans la Brie, tant à cauſe de ſa graine, que de l'huile que l'on en tire par expreſſion, qui eſt ce que nous appellons Navette & huile de Navette, & les Flamans Colſa & huile de Colſa: Cette huile eſt d'un ſi grand uſage en France, tant pour les Bonnetiers que pour brûler, qu'il s'en fait un negoce fort conſiderable, ſur tout quand l'huile de Balaine eſt rare, ſoit à cauſe des guerres, ou quand la peſche manque.

Huile de Navette & de Colſa.

Choix. Le choix de cette huile eſt connu de beaucoup de perſonnes à cauſe de ſon grand uſage, neanmoins je dirai qu'elle doit eſtre pure & non mélangée d'autres huiles, ce qui ſe connoîtra facilement à ſa couleur dorée, à ſa bonne odeur, en ce que la veritable huile de Navette eſt douce, & qu'au contraire l'huile de Lin eſt amere.

Ceux qui en acheteront des barris entiers, prendront garde qu'il n'y ait dedans bien des feces ou une eſpece de graiſſe dure comme du ſuif,


Riz

même de l'eau ou des pierres, d'autant que les Rouliers qui l'amenent à Paris prennent de l'huile, & y mettent à la place tout ce qu'ils s'imaginent pour remplir les pieces.

## CHAPITRE XVII.

### *Riz.*

EST la semence d'une plante qui croît en divers endroits de l'Europe, mais celuy que nous vendons à Paris nous est apporté d'Espagne & de Piedmont. Cette semence est d'un si grand usage & utilité, que l'on peut l'appeller la Manne des pauvres, sur tout dans les pays où il n'y a presque autre chose que du Riz. Riz de Piedmont. Riz d'Espagne.

On doit choisir le Riz nouveau, bien mondé, gros, c'est à dire bien nourry, blanc, non poudreux, ne sentant le rance, qui sont les marques du Riz de Piedmont, lequel est beaucoup plus estimé que celuy d'Espagne qui est ordinairement rougeâtre & d'un goût salé. Choix. Riz salé.

L'usage du Riz en grain, principalement à Paris, est pour le Carême, en le faisant cuire dans de l'eau, & ensuite dans du lait: Et lorsqu'il est mis en poudre, c'est à dire en farine, on s'en sert au lieu de farine de froment pour faire de la boüillie. Riz en poudre.

Pour reduire le Riz en poudre, il le faut premierement mettre dans de l'eau boüillante, & ensuite le laver dans de l'eau froide, jusqu'à ce que l'eau en sorte claire, & aprés le mettre dans un Mortier pour le pulveriser, lorsqu'il est tout



Il se en vient aussi de Verone en Italie

à fait pulverisé, on le laisse sécher, & on le garde pour le besoin : on doit encore en cet état le passer par un tamis de crin fin, car quoique le Riz reduit en poudre paroisse fin quand il est humide, il ne laisse pas étant sec d'estre gros & hors de vente.

Dans le Royaume de Macaçar, il croit une sorte de Riz noir, qui est d'un rouge brun, c'est pourquoy il est appellé Riz noir. Dans un canton du Royaume de Narsingue dit Thangalor, on charge une grande quantité de Navires de Riz noir pour vendre à Malabar : Ce Riz est meilleur & plus sein que le blanc, selon ce que rapporte Edoüard Barbosa dans son voyage des Indes, il met quatre especes de Riz blanc, la premiere se nomme Giracalli, quelle est la meilleure, la seconde Eambucal, la troisiéme Canacar, & la quatriéme Pacharil : Ces quatre sortes de Riz sont differens de prix & de bonté.

Riz noir.

Noms.

On fait du vin de Riz, clair comme de l'eau, d'un fort bon goût & qui enyvre, on le nomme Arach. *Voyage de Pigafetta.*

Le Riz est meilleur à Macaçar qu'en aucun
» endroit des Indes, il y en a de blanc & de noir,
» ce dernier a un goût de noisette fort agréable,
» que l'autre n'a point ; il est même beaucoup plus
» leger, plus délicat & plus tendre : mais la bonté
» de l'un & de l'autre doit estre moins attribuée à
» celle du terroir qu'au travail de ceux qui les culti-
» vent ; car comme le Riz ne profite point si la ra-
» cine n'est toûjours bien humectée, les Rivieres
» du Macaçar ne se débordant pas dans les campa-
» gnes, comme celles de la plus grande partie des
» Indes, ils sont obligez de faire d'espace en espace

des fossez pour y recevoir & conserver les eaux de « pluyes, dont ils les arrosent avec une peine in- « croïable, une fois ou deux le jour pendant la sé- « chereffe ; de-là vient que leur Riz ne prenant « d'eau que ce qu'il luy en faut pour entretenir la « fraîcheur de sa racine, il est bien plus nourrissant « que celuy de Siam qui en a trop : Aussi voyons « nous que les Macaçarois sont ordinairement plus « forts & plus robustes que les Siamois ; c'est « encore par cette même raison que leurs Arbres « n'étant point sujets aux inondations, portent des « fruits d'un goût bien plus fin & plus exquis que « les nostres.

Nous vendons encore d'autres Légumes comme l'Orge mondé. Orge mondé.

L'Orge mondé doit estre nouveau, sec, gros & bien nourry, blanc & non blanchy, qui ne sente le rance ny le moisi. Il s'en prépare à Charanton prés Paris, mais le meilleur est celuy de Vitry le François.

Nous vendons encore du Seigle de la Beausse & d'autres lieux, principalement depuis que le caffé a esté en party, & depuis que l'on a reconnu qu'il avoit le même goût que le caffé lorsqu'il étoit brûlé. Seigle.

Nous pouvons vendre aussi de la grosse Avoine préparée au moulin fait exprés où elle est coupée, nettoyée de sa peau & de ses extremitez, étant ainsi préparée on l'appelle Gruau, nous le faisons venir de la Touraine & de la Bretagne, l'on s'en sert comme d'Orge mondé ou de Riz. Gruau.

Nous avons encore le Mil ou Millet en cocque & mondé, que nous tirons de la Forest d'Orleans ; les Pois verts & jaunes que nous faisons Mil ou Millet & autres légumes.

venir de Normandie & de Galardon, les Féves d'aricot de Picardie & d'autres endroits. Je n'aurois pas parlé de ces Légumes, s'il n'étoit permis aux Marchands Epiciers d'en vendre.

De plus nous vendons encore quelques marchandises que l'on tire du Froment, sçavoir l'Amidon le Vermichel blanc & jaune.

Vermichel blanc & jaune.

Le Vermichel que les Italiens ont inventé, & qu'ils appellent *Tagliarini*, *mille fanti* ou *Vermicelli*, est une pâte composée d'eau de la plus belle farine du Froment, appellée des Italiens *Semoule*, par le moïen de certaines seringues qui ont plusieurs petits trous, cette pâte se reduit en filets de telle longueur & grosseur que l'on veut, & c'est de ces figures qu'on la nomme *Vermicelli* ou Vermichel; ils en font de deux doigts de larges qu'ils appellent la *Kagne*; les *Vermicelli* de la longueur & grosseur d'une plume s'appellent Macaron; ceux qui sont par petits grains comme la moutarde sont appellez *Semoule*, du nom de la farine dont il sont composez. Enfin les derniers sont appellez *Patrez*, à cause qu'ils sont de la figure des grains de chapelets. Les Italiens donnent telle couleur qu'ils veulent à cette pâte, soit avec du Safran ou autres choses; ils y ajoûtent aussi quelquefois des jaunes d'œufs, du sucre & du fromage. Depuis quelques années on fait du Vermichel à Paris avec de la plus belle Farine, & plusieurs personnes en mangent sur le potage comme en Italie, Provence & Languedoc, mais la mauvaise grace que cela a sur le potage est cause que plusieurs personnes s'en dégoûtent, en effet on s'imagine voir remuer des vers.

Kagne

Macaron.

Semoule

Patrez.

Le Vermichel blanc doit estre nouvelle-

ment fait & le plus blanc que faire se pourra, & le jaune d'une belle couleur dorée, le plus sec & aussi le plus nouveau fait qu'il sera possible.

L'Amidon, que les Latins appellent *Amilum*, est une fecule ou residu qui se trouve au fond des Tonneaux des Amidoniers; cette fecule se fait de recoupes de Froment que l'on met dans de l'eau, & lorsqu'elle est separée du son, les Amidoniers en forment des pains qu'ils font sécher au four, ou au Soleil, & ensuite les mettent par morceaux, de la maniere que nous le voyons. Amidon.

L'Amidon nous étoit autrefois apporté de Flandres, mais presentement celuy de Paris surpasse celuy des autres endroits, & il s'en transporte une si grande quantité, dans le reste de la France, & aux pays étrangers, que c'est une chose presque incroïable.

Choix.

On doit choisir l'Amidon blanc, tendre, friable, en gros morceaux (comme étant plus net & plus de vente) & seché au Soleil; car celuy qui est seché au four est d'un blanc grisâtre, & beaucoup plus dur.

Les années 1693. & 1694. nous fûmes obligez à cause de la cherté des bleds de tirer des Amidons d'Hollande; neanmoins quelque cher que fût celuy de Paris on le preferoit encore à celuy d'Hollande &des autres endroits:celui d'Hollande est en gros pains qui se reduisent d'abord que l'on les manie en petites éguilles fort menuës & dures, en quoi il est contraire à celuy de Paris, qui est blanc,tendre,friable & en moyen morceaux,principalement quand il a esté seché au Soleil: cet avis ne peut servir que pour confirmer ce que j'ay

avancé, que l'Amidon de Paris surpassoit en beauté & bonté tous ceux des autres endroits.

Usage. L'usage de l'Amidon est pour faire de la colle, & de l'empoix blanc & bleu, en y ajoûtant de bel émail pour luy donner un œil, on mêle tant soit peu de suif de mouton & d'Alun d'Angleterre.

## CHAPITRE XVIII.

### *Sago des Indes.*

EST une semence ronde, blanche, tirant tant soit peu sur le gris, elle est assez inégale en grosseur & rondeur, elle ne surpasse pas même celle d'une grosse épingle.

Cette semence est fort rare & peu connuë, son goût est insipide & assez approchant du goût du Riz ou du Millet mondé; les Indiens le font cuire jusqu'à ce qu'il soit converty en gelée, dont ils se nourrissent pendant un temps, & prétendent que cela les rétablit & prolonge leurs jours.

## CHAPITRE XIX.

### *Fenugrec, Senegré, Bucera ou Aigo-ceras.*

EST une plante qu'on trouve en divers endroits de la France. Elle a ses tiges rondes, creuses, un peu obscures & blanchâtres, ses feüilles petites, à demi rondes, denrelées & trois à


Fa'nugree

trois, à peu prés comme les Trefles, ses fleurs sont petites & blanches, d'où naissent des gousses assez grosses, longues & pointuës, representans des Cornes de Bœuf ou de Bouc sauvage, contenans la graine qui porte le nom de toute la plante, & qui est la seule partie que nous vendons sous le nom de Fenugrec. Cette graine étant nouvelle, est de couleur jaune presque dorée, mais elle devient rougeâtre & même brune si on la garde long-temps; elle est de la grosseur d'un demi grain de Froment, dure & solide, faite en quelque sorte en triangle, mais un peu incisée presque tout autour vers son milieu, & d'une odeur forte & assez mauvaise. Les Laboureurs d'Aubervilliers sement & recueillent le Fenugrec de même que la Coriandre & nous l'apportent tant pour consummer à Paris que pour envoyer en Hollande ou autres endroits. Les Anciens & même les Allemans modernes veulent qu'on en boive la décoction, ou qu'on le mange cuit comme les légumes, pour ramolir & lâcher le ventre, mais je ne crois pas qu'aucun François voulût les imiter en cela, ny s'accommoder à un goût & à une odeur si désagreable; c'est beaucoup que quelques-uns le donnent aux bestiaux, & sur tout aux chevaux parmy leur avoine pour les engraisser, mais ce n'est pas une bonne nourriture, selon le rapport de ceux qui l'ont éprouvé. Pays.

Son plus grand usage est pour l'exterieur, tant en décoctions, que mis en poudre & mêlé dans les cataplasmes, lorsqu'on veut ramolir & resoudre. Usage.

Le Fenugrec n'a point d'autre choix que d'estre nouveau, le mieux nourry & le plus doré qu'il se poura. Choix.

## CHAPITRE XX.

### *Luzerne.*

EST une eſpece de Trefle ou de Sainfoin, à laquelle quelques-uns ont donné le nom de *Medica*, parce que les Grecs, aprés leur guerre contre Darius, en apporterent la ſemence en Grece, & luy donnerent le nom de ſon lieu natal, qui étoit la Medie. Cette plante eſt domeſtique & fort commune en Languedoc, en Provence & en Dauphiné, ſur tout le long du Rône, & même en Normandie, d'où preſque toute celle que nous avons à Paris nous eſt apportée ; & où on la ſeme ordinairement dans les bonnes terres & ſur tout dans celles qu'on peut arroſer ; parce que la ſémant dans un bon fonds, bien engraiſſé & arroſé de tems en tems, on peut la faucher preſque tous les mois dans la belle ſaiſon, & juſqu'à cinq ou ſix fois chaque année ; dont on ne doit pas eſtre ſurpris, parce que cette plante ayant ſa racine droite, aſſez groſſe, d'une aûne de long, & quelquefois plus, & ne mourant pas dans l'hyver, elle peut tirer ſa nourriture plus abondamment que ne peuvent faire la plûpart des autres plantes, elle fait de plus grandes & de plus frequentes productions, ſur tout dans les païs chauds, d'où vient, qu'étant une fois ſemée, elle dure pluſieurs années ; pourvû qu'on la fume de tems en tems, & qu'on ait ſoin de l'arroſer dans les ſaiſons. La Luzerne n'a pas ſa tige panchée prés de terre comme l'ont les autres Trefles, mais elle


Luzerne

sa ronde, raisonnablement grosse, ferme, droite, assez forte, munie de plusieurs branches, sur tout vers ses sommitez, & les branches garnies de quantité de feüilles rangées trois à trois, & elle croît jusqu'à la hauteur d'un pied & demi, & quelquefois jusqu'à deux. Elle donne parmy ses feüilles une fleur violette purpurine, assez semblable à celle du Trefle ou meilleure, & aprés elle graine, si on luy en donne le tems, & si on ne prefere pas le foin qu'on en peut recueillir. Cette graine est presque ronde, un peu longue & un peu pointuë, sa couleur est d'un jaune pâle, lors qu'elle est nouvelle, mais elle devient rougeâtre & ensuite assez brune en vieillissant, elle est un peu plus petite que celle du Cresson Alenois, & son goût en approche, mais il n'a pas tant d'acrimonie.

Les Chevaux, les Mulets, les Bœufs, & plusieurs autres animaux domestiques, aiment extraordinairement la Luzerne, sur tout lorsqu'elle est verte, & si on le leur permettoit, ils en mangeroient tant qu'ils en creveroient, & sur tout les Bœufs; on ne doit pas aussi leur en trop donner à la fois: Car encore que la Luzerne séche soit propre à les engraisser, l'excez leur en est toûjours dommageable.

Lors qu'on veut en recueillir la graine, on laisse fleurir la plante, & on differe de la faucher jusqu'à ce qu'elle soit fort prés de sa parfaite maturité, reservant pour cela la premiere, ou la seconde herbe, & perdant deux herbes pour une, parce qu'en donnant le tems à la Luzerne de fleurir & d'avoir sa graine meure, outre la perte que le foin fait de son meilleur suc que la graine a tiré, il

devient si dur & si dépoüillé de feüilles, que les bestiaux refusans de le manger, on ne peut l'employer qu'à la litiere, ou à faire du fumier. Cette perte inévitable de foin & le risque que l'on court, que quelque vent secoüant la Luzerne n'en fasse perdre une bonne partie de la graine, sont cause qu'on ne la laisse guere souvent meurir, & c'est ce qui fait qu'elle est plus chere.

## CHAPITRE XXI.

### *Agnus-Castus ou Vitex.*

EST une plante qui croît en forme d'arbrisseau le long des rivieres, & même dans les jardins, & qui a ses feüilles semblables à celles de l'Olivier, à la reserve qu'elles sont plus longues; & qu'elle a son tronc & ses branches ligneuses, qui finissent en plusieurs rameaux longs, assez déliez, ployans, entre-mêlez de feüilles, de fleurs, ou de grains en leurs tems, qui paroissent blancs d'abord, mais qui insensiblement deviennent rougeâtres. Quelques-uns appellent ces petits grains petit Poivre ou Poivre sauvage, tant à cause de leur figure ronde, qui approche de celle du Poivre, que parce qu'ils ont un goût un peu acre & aromatique.

Petit Poivre ou Poivre sauvage.

Cette plante se nomme Vitex, parce que ses rameaux ployent comme l'Ozier, & parce que les Dames d'Athenes qui vouloient conserver leur chasteté emplissoient leurs lits de feüilles de cet arbrisseau, particulierement pendant las festes qui se célébroient en l'honneur de la Déesse Cerés;


Agnus castus




Mahalep

on l'a nommé *Agnus-Castus*, mais c'est par dérision qu'on a donné un semblable nom à ces grains d'*d'Agnus-Castus*, qu'on mêle ordinairement dans les remedes pour la guerison des maux Veneriens qui comme on sçait arrivent assez souvent à ceux qui se prostituent à l'impureté.

Quoiqu'il en soit, on doit choisir la semence d'Agnus-Castus nouvelle, grosse, bien nourrie celle des pays chauds, est beaucoup meilleure que celle des regions froides. Choix.

---

## CHAPITRE XXII.

### *Magalep ou Mahalep.*

EST l'amande d'un petit fruit tout semblable à un Noyau de Cerise, qui croît sur une espece de Cerisier sauvage.

Le Magalep nous est apporté de divers endroits, mais le plus souvent d'Angleterre, & pour qu'il soit de la qualité requise, il doit estre nouveau, le plus gros & le moins rempli qu'il se poura de ses petites coques vuides ou cassées. Choix.

On prendra garde aussi qu'il ne sente point trop mauvais, il y en a quelquefois qui sent si fort la punaise, que l'on ne peut presque s'en servir.

Son usage est pour les Parfumeurs, qui aprés l'avoir concassé, le mettent dans de l'eau commune, ou dans de l'eau-rose, & le distillent pour en laver le savon dont ils font leurs savonnettes. Usage.

Bois ſainte Lucie. Le Tronc de l'arbriſſeau du Makalep eſt le bois de ſainte Lucie, dont les Ebeniſtes ſe ſervent; ce bois eſt d'un gris tant ſoit peu rougeâtre, dur & aſſez lourd & d'une bonne odeur, ſon écorce eſt fort mince, ſemblable à celle du Ceriſier, on nous l'apporte ordinairement de Loraine, où ces arbriſſeaux croiſſent en quantité. Pays.

---

## CHAPITRE XXIII.

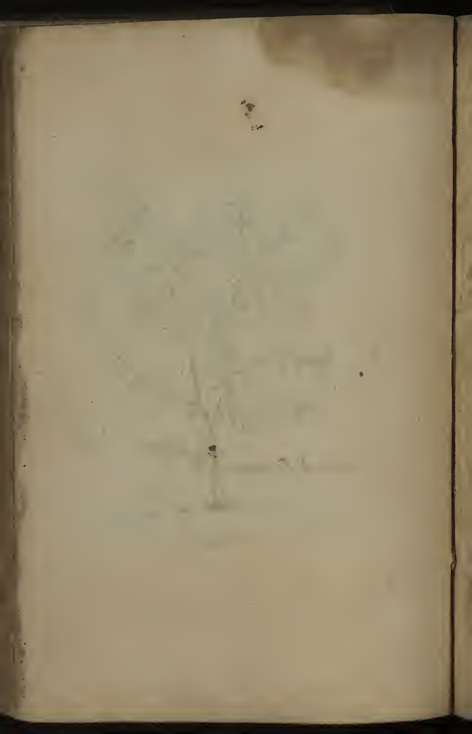
### *Graine d'Avignon, Grainette ou Graine jaune.*

EST la graine d'un arbriſſeau que les Auteurs ont nommé *Licium*, à cauſe qu'il croît en abondance en Lycie & en Cappadoce; Quelquefois on la nomme *Pixiacantha*, du mot Grec qui ſignifie Buis à épines.

Pays. L'arbriſſeau qui porte cette graine, croît en quantité aux environs d'Avignon, & preſque en tous les lieux âpres & pierreux du Comtat Venaiſin, & même en pluſieurs endroits du Dauphiné, de la Provence & du Languedoc. Cet arbriſſeau eſt épineux, les branches ſont longues de deux à trois pieds, les écorces ſont griſatres; les racines jaunes & ligneuſes; les feüilles petites, épaiſſes, diſpoſées comme celles du Myrte & grandes comme celles du Buis: La graine eſt de la groſſeur d'un grain de froment, tantôt à trois & tantôt à quatre angles, & quelquefois faite en cœur; elle eſt d'une couleur verte tirant ſur le jaune, d'un goût aſtringent & fort amer. Figure.

Uſage. Son uſage eſt pour les Teinturiers, qui s'en ſervent


Graine d'Avignon



C

Mirthilles en son huile en sirop
Staphis-agre
Ambrette 2 sortz
Cochenille 4 sortz
Carmin 2 sortz
Lacque fine 4 sortz
Lacque colombine 3 sortz
tornesol [illegible] 3 sortz
graine descarlatte 2 sortz
pastre descarlatte 2 sortz
sirop dalKermes
Confection dalKermes 2 sortz
Amome en Grappe 7
Amomj



*Myrthille*

servent pour teindre en jaune. Les Hollandois font boüillir cette graine dans de l'eau, avec de l'Alun de Rome ou d'Angleterre, & avec le blanc, dont ils falsifient la ceruse, ils en font une pâte qu'ils mettent en petits pains tortillez, & lorsqu'ils sont secs, ils nous les envoyent sous le nom de stil de grain, lequel pour estre de la qualité requise doit estre d'un jaune doré, tendre, friable, le moins graveleux & salle que faire se pourra. Stil de grain

Le Stil de grain jaune, sert pour peindre en huile & en mignature. Usage.

## CHAPITRE XXIV.

### *Myrtilles.*

Sont les bayes ou semences de certains arbrisseaux qu'on nomment en François Airelle, & en Latin *Vitis Idea*, ils croissent assez communément en Allemagne & même en France, quantité d'Auteurs en font mention.

On choisira les Myrtilles, grosses, nouvelles les plus noires & les moins ridées que faire ce poura. Choix.

On employe les Myrtilles interieurement & exterieurement dans toutes les maladies, où il est necessaire de resserrer. Les Apoticaires en composent un sirop & une huile, qui sont de fort peu d'usage en France. Les Allemans employent les Myrtilles pour teindre en bleu, de même qu'on employe en France la graine d'Avignon pour teindre en jaune, & celle de Nerprun pour teindre en Sirop & huile de Myrtilles. Usage.

verd; mais les Anglois employent les feüilles & les branches du Myrte, de même que celles du *Sumach*, pour tanner leurs cuirs.

## CHAPITRE XXV.

### *Staphis-aigre.*

EST la graine d'une plante qui croît communément en divers endroits de la Provence & du Languedoc.

La plante qui porte le Staphis-aigre a ses feüilles vertes, grandes, fort découpées & assez épaisses, aprés lesquelles naissent des fleurs d'un bleu celeste, & ensuite des gousses, où est contenuë la semence. Cette graine étant dans sa gousse est si étroitement jointe ensemble, qu'à peine peut-on voir par où elle est jointe, & lorsqu'elle est separée, elle est de la grosseur d'un pois, d'une figure triangulaire, d'une couleur noitâtre par dessus, toute chagrinée au dehors, & d'un blanc jaunâtre au dedans, d'un goût mordicant, amer & fort désagreable.

Choix. On choisira le Staphis-aigre bien nourry, le plus nouveau & le moins remply d'ordures qu'il se pourra.

Usage. On se sert de cette graine pour faire mourir la vermine, sur tout celle des petits enfans; on la cuit dans le vinaigre pour en faire des vesicatoires contre les dents, mais cette graine étant pernicieuse, je ne conseillerois à personnes de s'en servir; de plus y a d'autres remedes qui peuvent faire le même effet avec moins de danger.


Staphis-agre


Graine de Muse

On peut tirer par expreſſion du Staphis-aigre une huile admirable pour faire mourir la vermine. Huile de Staphis-aigre.

## CHAPITRE XXVI.

### *Ambrette, Graine de Muſc, ou ſemence Muſquée.*

EST une petite ſemence de la groſſeur d'une tête d'épingle, d'un gris brun & comme chagrinée, faite en forme de petits rognons, d'une odeur de muſc & d'ambre, principalement quand elle eſt maſchée & qu'elle eſt nouvelle, d'où elle a tiré ſon nom. Figure.

La plante qui la porte eſt droite, garnie de feüilles verdâtres & veloutées, qui approche de celles de la Guymauve, c'eſt pourquoy elle eſt appellée *Alcea indica Villoſa*, qui ſignifie Guymauve des Indes veloutée. Elle porte des fleurs jaunes en forme de clochettes, d'où ſortent des gouſſes triangulaires, brunes au dehors & blanches en dedans, & de la longueur du doigt la graine y eſt renfermée.

On la choiſira nouvelle, bien nourrie, d'une bonne odeur, ſéche, nette. Celle de la Martinique eſt beaucoup plus odotante que celle qui croît dans les autres Iſles Antilles. Cette plante croît auſſi en Egypte, où on la nomme Moſc, & graine Abel-moſc. Choix. Abel-Moſc.

Les Parfumeurs ſe ſervent de cette graine, ſur tout en Italie; & les Patenôtiers en font des Chapelets.

On ne doit jamais employer cette graine dans une chose à laquelle on veut donner de l'odeur sans la sçavoir employer, autrement elle gâteroit tout.

L'Ambrette n'est jusques à present d'aucun usage que je sçache en Medecine.

Grosse Ambrette. Il y a encore une grosse Ambrette, mais sa rareté fait qu'elle ne sert à rien.

## CHAPITRE XXVII.

### *De la Cochenille Mesteque.*

EST la graine d'une plante de deux à trois pieds de haut, garnie de feüilles, épaisses de deux doigts, d'un assez beau verd & fort épineuses, aprés lesquelles naissent des gousses en forme de cœur, d'un verd tirant sur le jaune, où sont renfermées plusieurs petites graines de la grosseur d'une grosse tête d'épingle, d'une figure tantôt à demi platte, tantôt triangulaire, & toûjours chagrinées, d'un gris argenté par dessus, & d'un rouge de sang de bœuf au dedans.

Cette graine est apportée à Cadix du Perou, du Mexique, & d'autres endroits de l'Amerique, on la porte en Hollande, en Angleterre & à Marseille, d'où nous la faisons venir ordinairement.

La Cochenille Mesteque est d'une si grande consequence aux Espagnols, que l'on m'a assuré qu'ils la passoient par le feu ou par la chaux, de peur que l'on ne la fit germer en France: & il est si vray que ceux qui cultivent la Cochenille la passont par la chaux, que nous en trouvons quelque-

Cochenille
Arbre.



fois qui eſt toute blanche, c'eſt à dire que comme la Cochenille eſt chagrinée, l'on voit le fond qui en eſt tout blanc; & de plus c'eſt qu'au fond de canaſſe ou ſacs il s'y trouve quelquefois plus de trois livres de poudre de chaux, ce qui l'augmente au moins de dix ou quinze ſols par livre.

Pluſieurs choſes m'ont enfin déterminé à avancer & à ſoûtenir ici que la Cochenille Meſteque étoit une graine, contre le ſentiment de ceux qui prétendent qu'elle eſt une mouche ou un ver.

1°. Un de mes amis étably en l'Iſle Eſpagnole me confirme dans cette opinion par deux differentes Lettres qu'il m'a écrit ſur ce ſujet; il me ſemble d'autant plus croïable qu'il eſt fort entendu dans la Culture de la Cochenille, & qu'il en fait depuis pluſieurs années un gros commerce.

2°. J'en ay une coque qu'on a trouvé dans un ſac de Cochenille, & ſi elle n'avoit pas eſté ouverte par m'égard, il n'y auroit plus eû de difficulté, la graine ſe trouvant renfermée naturellement dans ſa coque.

3°. On lit dans une Relation de l'état preſent « de l'Iſle de la Jamaïque imprimée à Paris en « 1674. page 6. ligne 21. Il y a parmy nous une « plante qui produit la Cochenille, mais juſques-ici « nos gens n'ont pas appris à la cultiver, les vents « du Levant luy ſont contraires, beaucoup de cho- « ſes l'empêchent de croître & de venir à ſa perfec- « tion : En un mot, on ne la ſçait pas préparer « icy.

4°. C'eſt que le mot de Cochenille vient du mot Eſpagnole, *Coquenilla*, qui ſignifie petite graine.

5°. J'ay en mes mains un Certificat de Mon-

sieur Sarian Docteur en Medecine à Marseille, il declare n'avoir jamais pû voir dans les Isles de la Cochenille, aprés en avoir fait une recherche fort exacte pour satisfaire aux ordres du Roy qui l'avoit envoyé exprés aux Indes Occidentales ; on peut aprés cela assurer que le Religieux Minime que je cite dans la premiére édition de ce Livre a esté mal informé, & s'est trompé, lorsqu'il a prétendu que la Cochenille étoit un insecte ; je suis encore Porteur d'une Lettre que ce Religieux m'a écrit, par laquelle il me marque que je ne rrouveray pas mauvais s'il tâche de s'éclaircir si la Cochenille est une semence ou un insecte, &c. Ce qui fait assez voir qu'il n'est pas encore certain de la nature de cette drogue ; on peut ajoûter que si la Cochenille se trouvoitdans les Isles comme ce Religieux l'a assûré. Ceux qui en ont fait des Histoires & des Relations exactes, comme Fernandes d'Oviedo, le P. du Tertre Dominicain, &c. n'auroient pas oublié une Marchandise si précieuse, & s'en feroient instruits si elle s'y trouvoit. Mais on ne l'y voit point absolument comme me l'écrit Monsieur Sarian : Enfin ce bon Pere est revenu des Isles depuis peu, & je n'ay point appris qu'il fut mieux informé de la Cochenille qu'il étoit avant son départ.

J'ai crû que je devois ainsi éclaircir ce fait d'autant plus même que je voi que le sieur l'Emery a suivi l'opinion contraire dans son Traité des Drogues ; où il dit que la Cochenille est un ver ou une mouche.

Choix. On doit choisir la Cochenille Mesteque de la bonne sorte, c'est à dire, celle qui est pesante, grosse, bien nourie, nette, séche, d'une cou-

Vray est

leur argentée & brillante par dessus, & qu'un grain écrasé dans la bouche donne à la salive un rouge foncé ; on doit rejetter celle qui est maigre, sale, legere, & prendre garde qu'il n'y ait point de petites pierrettes dedans, comme il arrive assez souvent, sur tout lorsqu'elle est chere. Qu'elle ne soit point pleine de chaux, comme je l'ay déja dit.

La Cochenille est une graine qui n'a aucun usage, que je sçache, dans la Medecine, si ce n'est par un *qui pro quo* ; car plusieurs personnes ont été & sont encore dans l'erreur que la Cochenille & la coque d'Ecarlate sont la même chose, & ils les demandent l'une pour l'autre dans nos Boutiques. Cela est neanmoins fort éloigné de la verité, comme il se verra au Chapitre suivant : La Cochenille est fort employée par les Teinturiers du grand Teint elle est la base & la principale drogue pour teindre en écarlatte. Quelques personnes s'en servent pour colorer le sucre, en y ajoûtant quelque peu de crême de Tartre en poudre subtil, ou d'autres acides.

Usage.

Erreur.

Outre la Cochenille Mesteque nous vendons, mais rarement deux autres Cochenilles, l'une appellée Campeschanne qui n'est que le grabot de la Mesteque, & l'autre Tetre-challe, qui n'est rien que les ordures & poussieres ; mais il y en a une quatriéme dont nous faisons un assez gros débit, qui est celle que nous appellons Cochenille de graine ou silvestre, qui est une petite excroissance qui se trouve sur la racine de la grande Pinperenelle, principalement aux Isles de l'Amerique, c'est peut-estre cette Cochenille de graine que ce

Cochenille Cãpeschanne.

Cochenille Titre-chaine.

Cochenille silvestre.

bon Pere voudroit dire qui se trouve aux Isles, & non pas la Mesteque; & même en France cette

Usage. Cochenille aussi bien que les trois autres ne sert que pour la Teinture. Son choix est d'estre nou-

Choix. velle, séche & haute en couleur.

## Carmin.

Est une fecule ou précipite tiré de la Cochenille Mesteque, par le moyen d'une eau dans laquelle on a fait entrer le Choüan & le Lautour, cette préparation est tres simple, neanmoins fort difficile pour ceux qui ne la sçavent pas.

On doit choisir le Carmin d'un tres-beau rouge

Choix. foncé en poudre fine, & de la premiere sorte étant plus beau que celuy de la seconde, ce qui ne se peut connoistre qu'à l'œil par ceux qui ont coûtume d'en acheter & employer.

Son usage est pour la mignature ou pour faire

Usage. ce beau rouge ou ses belles draperies que l'on voit aux tableaux de consequence.

## Lacque fine.

Est le troisiéme Carmin tiré de la Cochenille, par le moyen d'une lessive faite de soude d'Alican & d'Alun de Rome, on la met en Trochisques telle que nous la voyons, & les differentes sortes de Lacques fines ne viennent que de la qualité des drogues que l'on y employe.

On la choisira haute en couleur, & telle qu'étant

Choix. écrasée, elle soit d'un rouge de sang de bœuf, cel-

Lacque de Venise. le de Venise passe pour la meilleure, à cause qu'é-

tant employée sa couleur dure plus long-tems; on en fait presentement à Paris qui approche beaucoup de celle de Venise. Son usage est pour peindre en mignature.

## *Lacque Colombine.*

Est faite des tondures d'écarlatte boüillies dans une pareille lessive que cy-dessus, & aprés l'avoir passée & jettée sur de la craye blanche, & de l'Alun d'Angleterre en poudre ; on en fait une pâte que l'on forme en carreaux, de l'épaisseur du doigt, & de telle grandeur que l'on souhaite, & étant séchée est gardée pour le besoin. Celle de Venise est beaucoup plus belle que celle d'Hollande & de Paris, parce que le blanc dont les Venitiens se servent, est plus beau & plus propre à recevoir une vive couleur que le blanc d'Hollande & que le nôtre: Cette Lacque pour estre de la bonne qualité, doit estre vraye Venise, la plus haute en couleur & la moins graveleuse qu'il sera possible.

L'usage de cette Lacque est aussi pour la peinture. Usage.

Il y a une troisiéme Lacque surnommée Liquide, dont je parlerai au Chapitre du Bresil de Fernambourg. Lacque liquide.

## *Torne-sol fin en drapeau de Constantinople, Bizetreré, Rubré ou Bizetta rubra.*

Est de la Toile d'Hollande, ou du Crespon bien fin, qui ont esté teints avec de la Cochenille, où on a joint quelques acides.

L'on s'en sert pour colorer les liqueurs, comme l'eau de vie, le vin & autres semblables. Pour le choix, il n'importe qu'il soit sur de la toile, ou sur du crespon, pourvû qu'il soit bien fin, haut en couleur & qu'il teigne en beau rouge.

Choix.

Les Levantins, appellent communément ce Torne-sol, en drapeau ou en chiffons *Bizerrere rubré*.

### *Torne-sol en coton, de Portugal.*

Les Portugais nous en envoyent en coton, qui est de la figure, épaisseur & rondeur d'un écu, dont on se sert pour teindre les gelées de fruits, mais il est bien moins en usage que le Torne-sol en toile. Il doit estre aussi d'un beau rouge, le plus sec & le plus propre, c'est à dire le moins salle, qu'il se pourra. Voilà tout ce que nous tirons de la Cochenille Mesteque.

Usage.

---

## CHAPITRE XXVIII.

### *Coque ou Graine d'Ecarlatte, Kermes ou Kermen.*

EST une petite vessie ronde de la grosseur d'un pois qui s'engendre au bas des tiges, branches & feüilles d'un petit arbrisseau, dont les feüilles sont piquantes & assez semblables à celles du Houx, à la reserve qu'elles sont beaucoup plus petites.

Ces petites vessies se trouvent en abondance, en Portugal, Espagne, Provence & Languedoc. Le

mois de May eſt le tems de la recolte,laquelle étant bonne fait une, des principales richeſſes du pays, particulierement de la Provence & du Languedoc, elle ny coûte qu'à cueillir & la vendre aux Apoticaires, qui en tirent la Pulpe pour en faire le Sirop ſurnommé Alkermes, & aprés avoir mondé ce qui reſte ſur le tamis le vendent aux Teinturiers. Ceux qui veulent tranſporter la graine d'Ecarlatte la font ſécher, on la choiſira groſſe, nouvelle, c'eſt à dire de l'année, garnie de ſon paſtel, la plus rouge & la plus nette, car auſſi toſt qu'elle commence à vieillir, chaque petite graine qui eſt dedans ſe change en vers, mange le paſtel & fait un trou à cette veſſie, en ſorte qu'elle eſt toute trouée, fort legere, n'y reſtant que la ſimple peau, ce qui en diminuë beaucoup la qualité. Celle du Languedoc paſſe pour la meilleure, étant ordinairement groſſe & d'un rouge fort vif, au contraire celle du Portugal eſt eſtimée la moindre, en ce qu'elle eſt petite, maigre & d'un rouge noirâtre. Choix. Veſſie.

Et pour obvier que le paſtel qui eſt dans ces petites veſſies en maniere d'une petite ſemence preſque impréceptible ne ſe perde. Les Languedociens &Portugais aprés les avoir cueillies les font ſécher au Soleil,& lorſqu'elle ſont bien ſéches, ils la paſſent dans de fort vinaigre, par là on empêche que cette petite graine qui eſt le paſtel ne ſe forme en ver ou mouche, & lorſqu'ils les ont retirez du vinaigre ils les font derechef ſécher, & lorſqu'elles ſont ſéches, le paſtel en ſort de luy-même par le moyen des petits trous qui ſe font à chaque veſſie en ſéchant, & enſuite le font ſécher ſur le feu; ainſi qu'il ſe verra au Chapitre du Paſtel d'Ecar-

latte: Il eſt encore à remarquer, que ſi ces veſſies n'ont pas eſté aſſez trampées dans le vinaigre, & que le germe du paſtel ne ſoit pas mort, on voit ſortir de ſes veſſies en ſéchanr un nombre innombrable de ſes petits vers ou mouches, principalement quand elle eſt expoſée au Soleil, comme elle le doit eſtre quand on la veut faire ſécher. Eſtanr ſur le Chapitre de la graine d'Ecarlatte, il eſt bon que je faſſe remarquer l'abus qu'il y a d'appeller ces petites coques du nom de graine, puiſque ce ne ſont que des petites veſſies qui ſe forment ſur les feüilles & écorce des petits arbriſſeaux fort connus aux pays cy-deſſus, & pour preuve de ce que j'avance, je rapporterai ce que Monſieur Fagon premier Medecin du Roy, m'a fait l'honneur de m'en écrire dans une lettre du 22. De-
„ cembre 1694. Le Kermes n'eſt point une graine,
„ mais la coque d'un vermiſſeau qui la fait naître en
„ piquant l'écorce de l'Ilex, ſur lequel elle ſe trou-
„ ve & s'enferme dans le ſuc qui en ſort comme les
„ vers qui font paroître les noix de galles ſur les
„ Rouvres & les fauſſes noix de galles ſur les feüilles
„ de cheſne. La graine ou fruit de l'Ilex qui porte
„ l'Ecarlatte n'eſt point le Kermes, mais un gland
„ comme aux autres Ilex.

La coque de Kermes ou d'Ecarlatte, eſt eſtimée fort cardiaque & fort propre pour ſoûlager les femmes groſſes qui ſont rombées, en leur en donnant un demi-gros en poudre dans un œuf, & non pas de la Cochenille, comme pluſieurs perſonnes l'ordonnent, parce qu'ils croïent que ces deux graines ſont la même choſe.

Vertus. Abus.

Les Teinturiers appellent la graine d'Ecarlatte vermillon.

Vermillon.


Graine d'Escarlatte

## *Du Pastel d'Ecarlatte.*

A l'égard du pastel d'Ecarlatte, qui est cette petite semence qui se trouve dans ces vessies lors qu'elle est nouvelle, il doit estre d'un tres-beau rouge, & il ne doit point avoir esté aspergé de vinaigre, comme est ordinairement celuy de Portugal, dont on augmente par-là le poids & la couleur. Cette fourberie sera facile à connoître, parce qu'il demeure humide & qu'il a une odeur forte & assez désagreable; ce qui est bien contraire au veritable pastel qui a esté préparé fidelement, d'autant qu'il doit estre sec, ne sentant le vinaigre, & estre soigneux qu'il ait esté séché sur le feu, ce qui se fait en cette maniere.

Lorsque le pastel est sorti de ces vessies, on le met dans des plats ou autres vaisseaux de cuivre sur un grand feu de charbon pendant un quart d'heure, en le remuant toûjours avec un spatule, étant sec on l'enferme dans des boëtes, & on le transporte où il est besoin. Ce pastel, quoiqu'il soit la plus noble partie de la coque d'Ecarlatte, n'est d'aucun usage en Medecine, les Teinturiers s'en servent pour le grand teint, il est appellé Pousset ou pastel d'Ecarlatte. Usage. Pousset.

## *Du Sirop d'Alkermes.*

Le Sirop d'Alkermes est la pulpe de la graine d'Ecarlatte récente, & de la cassonade du Bresil, ou du sucre en petit pain réduit en poudre mêlé ensemble, & aprés avoir esté liquifié sur un peu de feu, est mis dans des petits barils de bois blanc,

de la maniere que nous le recevons de Nismes, de Montpellier, où on en fabrique de grosses quantitez pour la Foire de Beaucaire, & pour differens endroits de l'Europe.

Uni, signifie non-groumeleux & non-candi.

Ce Sirop pour estre de la qualité requise, doit estre d'un rouge foncé, nouveau, d'une constance moyenne, le plus uni & le moins aigre que faire se pourra. On prendra garde qu'il ne soit pas trop chargé de sucre, ce que marque sa couleur d'un rouge pâle & son goût sucré sans presqu'aucune amertume, au contraire celuy qui n'est pas fidelement fait, est d'un rouge foncé & d'une amertume assez désagreable.

## *De la Confection d'Alkermes.*

Le Sirop d'Alkermes est fort peu employé dans la Medecine ; mais lorsque l'on y a incorporé un sirop composé de pommes de rainette, d'eau rose, de soye cruë, de sucre blanc, de poudre de perles Orientales preparées, de santal citrin, de canelle fine, de la pierre d'azur preparée, des feüilles ou bracteoles d'or, on en fait un opiat ou électuaire liquide, qui est ce que nous appellons Confection d'Alkermes. On y ajoûte quelquefois le musc l'ambre, sa préparation se trouve dans les Pharmacopées ; nous en faisons venir de Montpellier, ou à cause de la nouveauté du sirop qui s'y trouve, elle se fait mieux que dans les lieux plus éloignez où il est transporté.

Choix.

On doit choisir cette Confection comme toutes les autres compositions fidelement faites, & la plus grande connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnestes gens, & ce qu'elle vaut ;



*Amome en Grappe*

car ceux qui donneront cette Confection à trois ou quatre livres tromperont, elle ne peut estre fidelement faite, revenant à plus de six livres, on la doit rejetter absolument aussi-bien que toutes les autres compositions que ces Colporteurs vendent, & même toutes leurs autres drogues elles ne sont que les rebuts de nos Boutiques, tout leur est propre, pourvû qu'on leur fasse bon marché. Avis.

La vraye & bonne Confection Alkermes, repare à ce qu'on dit les esprits, elle fait cesser les palpitations de cœur & les syncopes, elle fortifie le cerveau & les autres parties nobles, elle est ennemie de la pourriture, conserve la chaleur naturelle, rétablit les forces languissantes, chasse la mélancolie & la tristesse, & remet & entretient le corps & l'esprit dans un fort bon état. On la prend sur la pointe d'un coûteau, ou dans du vin, ou dans du boüillon, ou dans quelques liqueurs cordiales & cephaliques; on la mêle aussi parmy les opiates & les électuaires mols ou solides; la doze ordinaire est depuis un scrupule jusqu'à une dragme, on la mêle aussi dans les Epithemes destinez pour le cœur, ou pour le foye. Vertus.

---

## CHAPITRE XXIX.

### *De l'Amomum Racemosum, ou Amome en grape, ou Raisin d'Amome.*

EST le fruit d'un arbrisseau qui a ses feüilles d'un verd pâle, longuettes & étroites; il est en quelque sorte, semblable au raisin muscat, en

couleur, grosseur & figure, mais il est plus rempli de grains & moins succulent ; il a aussi cela de particulier, que toutes ses gousses étant sans queuë, sont entassées & comme collées contre un long nerf, qu'elles entourent jusqu'à son bout, & qui leur sert de base & de soûtien.

Choix. On choisira l'Amomum le plus nouveau qu'on pourra trouver, ayant ses gousses rondes, & de couleur blanchâtre, tirant sur le blond, pesantes & bien remplies ; il faut rejetter les legeres, & celles qui étant ouvertes, contiennent des grains noirs & ridez ; mais on estime celles qui sont bien remplies de grains, gros & bien nouris, d'un goût chaud, piquant, fort aromatique, & approchant de celuy des Cardamomes.

Usage. Le principal usage de l'Amomum est dans la Theriaque, on se contente d'y employer les grains bien nets & bien nouris, moudée de leurs coques.

Erreur. Plusieurs personnes ne connoissent cette drogue que sous le nom de grande Cardamome, qui n'est autre chose que la Maniguette, dont je parleray dans le Chapitre suivant.

Amome de Pline. Il y a d'autres fruits ou graines qui portent le nom d'Amome, comme l'Amomne de Pline, qui est un fruit rouge, tout semblable à celuy qui se trouve dans les bayes d'Alkekange, il naît sur une plante ou arbrisseau fort commun, il sert de parade aux boutiques des Apoticaires, & aux jardins.

*Amomi.* Il y en a un autre que les Hollandois & les Anglois appellent *Amomi* ; & nous Poivre de la Jamaïque, c'est le fruit du bois d'Inde, dont je parlerai en son lieu.

Il

D.

Maniguette
Cardamome 2 sortz
Nigelle Domaine
4 semences froidz
100 sortz de semences tant estrangeres
que communes en france
Fin des Grainis
Des Racines
Ipecacuanha de 6 sortz
Contrayerva 3 sortz
Veines? Serpentaria
Virginie de Virginie
Rubarbe 4 sortz en son espèce



*Grande Cardamome*

Il est bon d'estre averty que quand on trouve dans les Auteurs le nom d'*Amomum* ou d'*Amomi*, on ne doit employer autre chose que l'Amome en grape. Avis.

## CHAPITRE XXX.

### *Grande Cardamome, Maniquette, Melaquette ou graine de Paradis.*

EST une graine triangulaire, de la grosseur d'une moyenne tête d'épingle, d'une couleur rougeâtre au dessus & blanche au dedans; d'un goût acre & piquant, comme le poivre; d'où vient que les Colporteurs le vendent pour du poivre. Abus.

La plante qui porte cette graine, a ses feüilles vertes, elle produit un fruit ou plûtôt une gousse, de la grosseur & figure d'une Figue, d'un assez beau rouge, dans laquelle est renfermée cette graine de paradis, que l'on croit avoir esté ainsi nommée, à cause de la beauté de son fruit & de sa bonne odeur qu'elle répand lorsqu'elle est nouvelle; nous l'appellons aussi Maniquette ou Melaquette, du nom d'une ville d'Afrique appellée *Melega*, d'où elle étoit autrefois apportée en France, à present on l'apporte de differens pays par la voye de saint Malo & d'autres lieux.

Quelques personnes m'ont assûré qu'il croissoit de la Maniguette en Auvergne, ce que je ne puis assurer, comme n'en étant pas certain, quelque diligence que j'aye pû faire.

Cette drogue est fort peu en usage dans la Medecine.

M. de Flacourt, dit que dans l'Isle de Sainte Marie & à Galemboule, il vient un si grand nombre de Maniguette, que de la recolte d'une

D

ſeule année, on en pourroit charger un Vaiſſeau.

## CHAPITRE XXXI.

### Cardamome moyenne.

EST une gouſſe triangulaire, de la longueur du petit doigt d'un enfant, elle naiſt ſur une plante que quelques-uns m'ont aſſuré eſtre rampante, & qui a ſes feüilles diſpoſées en trois, comme le trefle, finiſſans en pointe & fort dentellées, elle vient en divers endroits des Indes Orientales. Ces gouſſes s'apportent rarement en France, & ſont peu en uſage, dautant que la petite Cardamome eſt plus recherchée, parce qu'on lui attribuë beaucoup plus de vertu qu'à la moyenne, comme il s'en rencontre peut ; je dirai que l'on la choiſira nouvelle & la plus approchante qu'il ſe poutra, des qualitez de la petite.

Uſage.

Choix.

### Petite Cardamome.

EST une gouſſe auſſi triangulaire, de la groſſeur du bout du petit doigt, d'un blanc griſâtre, rayée & garnie d'une petite queuë de même couleur, laquelle étant ouverte, il s'y trouve une quantité de petits grains de la figure & du goût de l'Amome en grape.

La plante qui porte la petite Cardamome eſt ſelon toutes les apparences, ſemblable à celle qui porte la moyenne, & il n'y a peut-eſtre que la diverſité des lieux où elle croît qui en faſſe la dif-



Moyenne Cardamome



Petite Cardamome

De Llon docteur en medecine  
en son voyage des Indes orientalles  
que la Cardamome se recueille au Royaume  
de Canador sur une montagne assis ou  
sept lieues de la mer et que c'est le seul  
endroit du monde ou l'on la trouve et  
que cette terre en du Grand revenu  
a ceux qui la possedent attendu que  
n'y a aucun frais a faire &c.  
Il dit aussi que La Cardamome se transporte  
dans toute L'Inde en perses en arabie ou  
ces peuples ne mangent point de ris  
sans en assaisonner avec et que tout  
se consomme en orient a la reserve  
du peu que en envoie en Europe  
et que sur les lieux elle vaut trois  
fois plus que le poivre ~~ou ce qu'en~~  
~~general~~ contre ce que M. Dellon avance  
attendu qu'il n'y a que pas laquelle  
y en a qu'une de ces sortes de mesme ailleurs  
plusieurs que cet auteur estant medecin  
eust touché quelque de cette marchandise.  
Il nous en descrive la figure ny dire  
laquelle est la grande la moyenne  
ou la petite

Outre toutes ces ſemences, nous vendons encore quatre ſortes de graines auſquelles on a donné le nom de quatre ſemences froides, qui ſont celles de Citroüilles, de Courges, de Melon & Concombre, elles doivent eſtre nouvelles; c'eſt à dire de l'année preſente, ſeches, ne ſentant le rance ny le moiſy, & bien mondés & les moins briſez qu'il ſe pourra; on prendra garde qu'il n'y ait point de ſubſtitut, c'eſt à dire, de graine l'une pour l'autre. On ſe ſert des quatre ſemences froides pour faire des émultions; on s'en ſert auſſi à faire de la pâte pour laver les mains avant ou aprés que l'huile en a eſté tirée.

Quatre ſemences froides.

Choix.

Uſage.

On nous apportoit autrefois d'Italie des Courges & des Citroüilles noires; mais pour le preſent elles ne viennent que rarement. Il y a encore d'autres ſortes de graines que nous pourrions vendre, comme les ſemences de fume-terre, d'oignons, de poireaux, d'oxeilles, de laituës, de pourpié, de chardon-benit, de chicorée, de violette, de jaſquiame, de ſophie ou talictrum, de mauve, de Milium-ſolis, d'hiebles, d'ache, de rave, de baſilic, de bruſcus, de pſilium, & autres ſemblables: nous avons des Grenetiers à Paris, qui débitent ces Graines, ainſi nous nous contentons de vendre celles qui viennent des pays étrangers. Nous en avons beaucoup dont nous ne faiſons aucun commerce pour eſtre trop rare, comme les ſemences d'Angelique de Boëme, d'Anil ou de l'herbe dont on fait l'Inde ou Indigo, d'Ericoulibanna, de Jaboureirica, de Merucuya, portant fruit ou grenadille, de Kacouacoubona, d'Ajarali, de Datura, de Caachira, de Mouſſambei, d'Eleimon, d'Aipi, de Toulicheti, d'Arekepa, de Caoucia, de

Citroüilles & Courges d'Italie.

Diverſes ſortes de graines de jardins.

Tibouecatou, de Milium Solis d'Amerique, de Touoloumiſi altera, de Touloumibi de la premiere eſpece, de Crithmum palmatum, de Saïr, de Seſame des Indes, de Cajouti de la premiere eſpece, de Cajouti de la ſeconde eſpece, d'Acououa de la premiere eſpece, d'Ynaoa, de Couirou altera, d'Onaiboubou, de Bamata, de Coujarali, d'Ouloucouya, d'Eſula des Indes, de Pavot épineux, d'Acacia coronata, d'Acacia altera, de Cariarou de la premiere eſpece, de Mombamitabou de la ſeconde eſpece, de Riboulichi de la premiere eſpece, de Pagimiriobaglabra ſecunda, de Pagimirioba hirſuta ſecunda, d'Oulabouli prima, d'Oulabouli ſecunda.



# TRAITE GENERAL DES DROGUES.

## LIVRE SECOND.

### *Des Racines.*

### PREFACE.

J'*Entens par le mot de Racines, la partie de la plante qui est dans terre, & qui en tire & communique la nourriture aux autres parties qui sont la tige, les feüilles, la semence, &c. Les Racines que nous vendons ordinairement, sont non seulement en grand nombre, mais fort differentes en figure, & en vertus. Nos Herboristes nous fournissent plusieurs Racines, qui n'ont autre preparation, que d'estre nettoyez & séchez, tantôt bien, tantôt mal, suivant la capacité des Herboristes; telles sont les Racines d'Aulnée ou d'Enule, Campane, de Guymauve, de Benoiste, de Flambe ou d'Iris nostras, & autres. Nous en faisons venir d'autres des pays Etrangers, d'une partie desquelles on a ôté le cœur, (c'est la partie nerveuse, dure & inutile,) telles que*

*ſont le Turbith, la Thapſie, le Dictam blanc, &c. de même que l'on le pratique en pluſieurs Racines de France, telles que ſont celles de Eſule, de Pentaphyllum ou Quinte-feüille. On nous en envoye d'autres coupées en rouelles, comme le Jalap, Mechoacam; en petits morceaux, comme le Galanga minor; en tronçons, comme la Rhubarbe, le Rhapontic; en leur entiere, comme l'Angelique; d'autres garnies de leurs feüilles, comme la Viperine; & d'autres, dont on ne nous envoye que les longs filamens ou fibres, comme la Saſſpareille, & finalement d'autres qui ſont mondées de leur peau exterieure, comme la Squine, l'Iris de Florence, & autres ſemblables.*

*La connoiſſance des Racines ne reçoit pas moins de difficulté que celle des graines, à cauſe de leurs divers eſpeces, & de pluſieurs marques qui ſont communes entre quelques-unes; il faut pour cela eſtre fort circonſpect dans leur choix, & ſçavoir les principales marques de chacune, pour en faire un diſcernement juſte, on l'acquiert par l'uſage, & on le pert bien-tôt, ſi on ne fait pas un negoce continuel de ſes drogues. Ceux qui ont beſoin de Racines, ne doivent pas chercher le bon marché, mais s'addreſſer à des Marchands, ſur la probité deſquels ils ſe puiſſent repoſer, ſur tout lorſque le prix en eſt un peu conſiderable.*

*Sans cette probité on ne fait point de ſcrupule de ſuppoſer une racine pour l'autre, & de vendre l'once de cette racine ſuppoſée, plus que n'en vaut la livre, quand on la vend veritable, j'ay vû de certaines perſonnes vendre pour du* Contra-Yerva, *de la Tormentille, ſur le pied de plus de cinquante francs la livre, ainſi des autres. Il n'eſt pas avan-*

*tageux de se charger de ces sortes de Marchandises, sur tout de celles qui n'ont pas grand débit, à cause du gros déchet qu'elles font en les gardant, & parce que la plûpart de ces Racines sont sujettes, ou à se vermoudre, comme l'Angelique, l'Acorus verus, ou à se gâter comme la Rhubarbe, la Reg'isse & autres. Ce Chapitre seroit d'une trop grande étenduë si j'y mettois la description de toutes les Racines qui croissent dans nos jardins & campagnes, je me contenterai de celles qui dépendent de mon negoce; & particulierement de celles que nous faisons venir de divers endroits du monde.*

---

## CHAPITRE PREMIER.

### *Ipecacuanha, Beguquella, Specacuanha, Cango-Sanga, Beculo, Beloculo, Bexugillo, Mine d'or, Begoguille ou Racine du Brisil.*

Epecoüane — Ygpecaya, ou pigaya

Bays. EST une petite racine que les Espagnols & Portugais nous apportent d'un endroit du Bresil, appellé *Rio Janairo*.

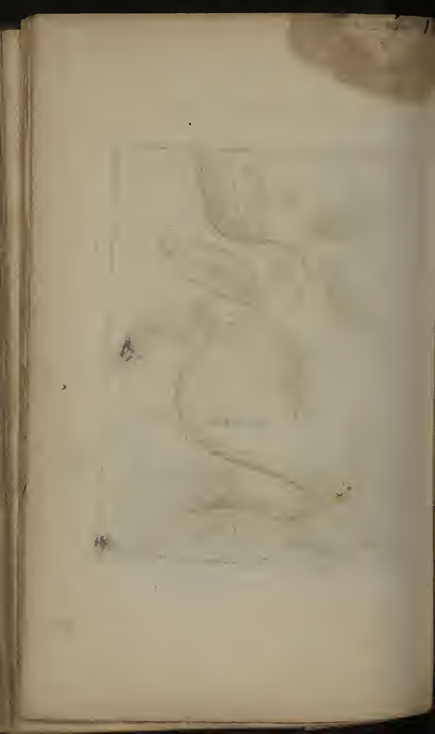
Les plantes de l'Ipecacuanha, tant du brun que du gris, sont de moyenne hauteur, en partie rampantes, en partie élevées à la hauteur d'un demy pied; elles ont leurs feüilles assez approchantes

Figure. de celles de la Parietaire, du milieu desquelles naissent des fleurs blanches à cinq feüilles, soûtenuës par de petites têtes, d'où sortent des bayes brunes, qui dans leur maturité sont d'une couleur rouge brune, de la grosseur d'une cerise sauvage; ces bayes contiennent une pulpe blanche,

Rio Janeiro ou Riviere de Janvier a la Coste du Bresil

[illegible] mangue croissant à St Salvador
[illegible] du brésil dans la baye de tous
les S.ts





A +

ou dou pehvau ll pecca
gris au noir estam beaucoup
meilleur

ſucculente, dans laquelle on trouve deux grains durs, & jaunâtres, approchans de la figure d'une Lentille.

On doit choiſir ces racines nouvelles, bien noutries, difficiles à rompre, reſineuſes dans leur ſubſtance, & ayant un nerf dans leur milieu; ou prendre garde qu'elles ne ſoient mélangées de leurs tiges & de leurs filamens, que ceux qui l'envoyent y laiſſent quelquefois, & qu'ils ſoient d'un goût acre, amer & déſagréable. Choix.

L'uſage de ces racines eſt pour la gueriſon des diſſenteries; quelques-uns veulent que ces racines ſoient Alexitaires, mais nonobſtant cela, je ne conſeille à perſonne de s'en ſervir qu'avec de grandes précautions & par l'avis d'habiles gens, à cauſe qu'ils agiſſent avec beaucoup de violence, ſoit qu'on la donne en infuſion ou en ſubſtance. Monſieur de Tournefort dit qu'elles gueriſſent les plus vieilles diſſenteries, & celles même où le *Rectum* eſt ulceré par le ſéjour des matieres. Ces racines font ordinairement vomir. Ce ſçavant Medecin aſſeure avoir pourtant gueri des perſonnes qui n'étant pas diſpoſées naturellement à vomir, ont rendu beaucoup des matieres par les ſelles, aprés avoir ſouffert de grandes nauſées; & j'ay quelquefois remarqué que ceux qui n'avoient pas des nauſées ne gueriſſoient pas. Ce qui me perſuade que l'eſtomac eſt débarraſſé par la matiere corrompuë, de là les vaiſſeaux & les premieres voies ſe déchargent par les glandes qui tapiſſent cette partie de quantité de ſeroſitez qui emportent les ſels heterogenes qui produiſoient cette maladie; de ſorte que toutes ces humeurs étant precipitées en même temps dans les inteſtins des per- Uſage.

sonnes qui ne sçauroient vomir naturellement, cette fâcheuse maladie vient à cesser. Et l'on peut assurer que l'on n'a pas de remede qui agisse si promptement & si sûrement. La doze ordinaire est de demy gros ou un gros dans du vin, dans du boüillon, ou dans quelque autre liqueur. Si la premiere doze ne guerit point, il faut en donner une seconde, & puis une troisiéme s'il est necessaire. Mais il est bon de donner la portion suivante ou une semblable quand le vomissement est passé, afin de rétablir l'estomac & fortifier les intestins.

*Recipè. Aquar. Scab. & Card. Bened. unc. tres. Confect. de Hyacinth. drag. unam. Sal. Absynth. CC. Prepar. & Corall. Rubr. Prep. scrup. unum. Syrup. Flor. Tunic. vel de Absynth. unc. unam.* En certaines occasions je me suis fort bien trouvé du Sirop de Pavot blanc,ou du *Laudanum*.

Cette racine fait vomir avant que d'arrester, qui est le contraire des autres astringents.

On préfere l'Ipecacuanha gris à l'Ipecacuanha brun, c'est pourquoi il est plus cher.

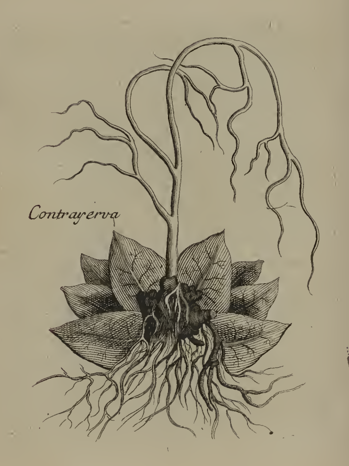
## *Ipecacuanha blanc.*

Differe des deux autres, en ce qu'il n'est point amer ny ridé par annaux comme les autres especes, & qui est blanc & tout à fait semblable au Behen blanc, ou à la racine de Dictam blanc, il a ses feüilles semblables à l'Ozeille ronde : D'autres disent qu'il est semblable au Pouliot; & comme il m'a esté du tout impossible de sçavoir sa veritable figure, j'ay mieux aimé ne la point representer icy, que de faire dépeindre ce que je n'ay pas vû.

Ipecacuanha en le royaume
Cap. ou des portugais laquelle
doit estre entièrement rejettée
attendu qu'elle est batarde
et fausse et qu'elle ne vaut
rien du tout à cause de sa
qualité violante en purgeant
par le haut et par le bas
come les deux autres mais
la difference qu'il y a c'est
que cette espece d'Ipecacuanha
ne corobore point et ne
resserre point comme les
deux precedents.
Cette Ipecacuanha batarde
vient de Pernambourg
ville du brésil
d'autres lettres de portugal me marque
qu'il n'y a que deux sortes d'Ipecacuanha
scavoir la noire et la blanche et que
toutes les differantes couleurs qui se trouvent
aux Ipecacuanha ne viennent que
des differants lieux ou pays ou elle croit

page 59 suitte de l'Ipecacuanha douce
Ipecacuanha resserrante

à l'egard de l'Ipecacuanha douce on
m'escrit qu'elle croît dans les lieux
humides et qu'elle en a plus douce (dans les lieux fermés aux [illegible] de l'Ipecacuanha)
de tout ceux du brésie en tire blanc
et s'en servent come d'un remede
assuré pour arrester les dissenteries
et mesme pour empescher la corruption
et cure le venin. Je fait aussi
bouillir cette racine dans l'eau
et y boivent la decoction
La noirastre brune et rousâtre croît
dans des lieux fort secs et la blanche


Contrayerva

Les Espagnols & les Portugais preferent l'Ipecacuanha blanc, qu'ils appellent *Ipecacuanha blanca* aux deux precedens, principalement pour les femmes grosses & pour les petits enfans, à cause qu'il agit avec moins de violence; ils l'ordonnent en substance au poids de demi gros, & en infusion jusqu'à deux gros, & ils y procedent de la même maniere que j'ay marqué cy-dessus. Ipecacuanha blanca.

On prendra garde qu'il soit veritable, depuis quelque temps on suppose une petite racine grisâtre ou raboteuse bien differente du vray qui est aussi uny que la racine de Dictam. Outre ces ~~quatre~~ /Cinq sortes d'Ipecacuanha, depuis peu un de mes amis m'en a envoyé une de Cadix sous le nom d'Ipecacuanha doux, ce sont de petits morceaux de racine d'une couleur grise, tendre & molasse, ils n'ont presque aucun goût ny odeur; on ne connoist pas encore cette drogue ~~[illegible]~~ge. /le vray neanmoins qu' # Ipecacuanha blanc faux. Ipecacuanha doux.

## CHAPITRE II.

### *Contra-Yerva.*

EST la racine d'une plante qui a ses feüilles rampantes, vertes, nerveuses, de la figure d'un cœur, du milieu desquelles sort une tige toute nuë de la grosseur du doigt. On nous l'apporte de la nouvelle Espagne. Ce que c'est.

+ On doit choisir cette racine nouvelle, bien nourrie, garnie de longs filamens, noüeuse, pesante, d'un rouge tanné au dehors, & d'un blanc grisâtre au dedans, d'un goût suave & aromatique, & prendre garde que ce ne soit du Dra- Choix.

+ Mr. Paul Hermans medecin de Leyde dit Contrayerva ~~en~~ clematis passionalis Peruana. folio bifido. s. [illegible] polypetala pomifera scandens

xena, ce qui ſera facile à connoiſtre, le *Contra-Yerva* eſt rougeâtre, garni de longs filamens, & le *Drak* ou *Drakena* eſt brun & ſans preſque aucuns filamens.

Vertus. C'eſt un Alexitaire fort puiſſant pour reſiſter à pluſieurs ſortes de venins ; c'eſt pourquoy les Eſpagnols l'ont nommé *Contra Yerva*, qui ſignifie en leur langue contre-poiſon.

Pluſieurs perſonnes pour guerir ou au moins ſuſpendre les fiévres intermittentes, ſe ſervent preſentement du *Contra-Yerva* reduit en poudre, & mêlé avec ſon double poids de Quinquina pulveriſé ; d'autres le mêlent de même avec l'Ipecacuanha pour la gueriſon des Flux de ventre ou de la Dyſſenterie.

---

## CHAPITRE III.

### *Drak ou Drakena.*

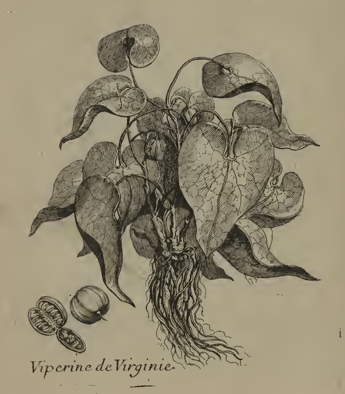
EST une racine fort ſemblable au *Contra-Yerva*, elle eſt appellée *Drak* ou *Drakena*, du nom de François DRAK, qui le premier l'a apporté du Perou en Angleterre.

Cette racine eſt un contre-poiſon, & ſes feüilles au contraire ſont un poiſon mortel.

### *Contra-Yerva blanc.*

Eſt une plante qui croît en quantité par toute la France, on la cultive même dans nos jardins, elle eſt fort connuë ſous les noms d'*Aſclepias*. (Aſclepias.) Cette racine eſt fort déliée, blanchâtre & aſſez


Drakena



*Viperine de Virginie.*

ſemblable à l'*Azarum*, qui a eſté appellée de quelques-uns *Contra-Terva blanc*, ils pretendent qu'elle a les mêmes proprietez.

On la doit choiſir nouvelle, bien nourrie, d'un goût tant ſoit peu piquant & aromatique. Choix.

## CHAPITRE IV.

### *Viperine de Virginie Serpentaire, Serpentine Dictame, Pouliot ou Contra-Terva de la Virginie ou Virginiene.*

EST une petite plante qui croît abondamment en pluſieurs endroits de la Virginie; les Habitans s'en ſervent contre la morſure d'un Serpent à ſonnettes appellé Caſcavel par les Eſpagnols. Elle doit eſtre nouvelle, ſa racine groſſe & bien nourrie, d'odeur forte & ſemblable à celle de l'aſpic, ou lavande mâle, ſoit que l'on la porte au nez, ou qu'on la mette dans la bouche. Celle dont les feüilles ſont vertes & bien nettoyées, doit eſtre la plus eſtimée, parce que cette plante eſtant petite en toutes ſes parties, il ſe trouve ſouvent moitié de perte à cauſe des corps étrangers qui ſont mêlez parmy, ou par negligence, ou à deſſein d'en augmenter le poids à cauſe de ſa cherté. Choix.

Son uſage eſt pour mettre dans les Antidotes. Uſage.

## CHAPITRE V.

### *Rubarbe.*

Pays. EST une racine qui vient de Perse, quelques-uns disent qu'elle y croît, d'autres veulent qu'elle vienne des confins de la Moscovie, mais la plus commune opinion est qu'elle naît en Perse; cela a assez de rapport à ce qu'en a écrit M. Tavernier, qui assûre dans ses Voyages, que la meilleure Rubarbe croît & vient du Roïaume de Boutan.

Cette racine nouvellement tirée de terre, est grosse, fibreuse, noirâtre pardessus & d'un rouge marbré au dedans; elle pousse des feüilles larges & cottonnées, d'où naissent de petites fleurs incarnates en forme d'étoiles, aprés lesquelles vient la semence.

Choix. On choisira la Rubarbe nouvelle, & autant qu'on le pourra en petites pieces unies, raisonnablement solides & pesantes, d'un goût astringent & un peu amer, d'une odeur assez agreable & un peu aromatique & d'une couleur jaune assez belle en dehors, & d'une marbrure vermeille au dedans, laquelle estant trempée dans de l'eau luy donne une teinture approchante de celle du safran; ce que le vendeur ne permet guere volontiers, parce qu'il y peut estre trompé de même que l'acheteur; c'est pour cela qu'il faut se contenter des marques cy-dessus, ou la rompre par quelque endroit défectueux, sans neanmoins l'endommager, comme on le peut faire ai-

Difficulté.


Rubarbe de Dodon.
Rha-pontic de Prosper Alpin le quelle Mr. de Tornefort. ma assuré estre la veritable Rubarbe.
Rubarbe des moines, ou Rhapontic de Montagne.

Pays

Choi

Difficul

ſément avec la pointe d'un coûteau ou avec une aiguille à emballer ; il faut auſſi prendre garde que ce ne ſoit de vieille Rubarbe racommodée avec des poudres qu'il n'eſt pas beſoin de nommer, ce qui ſe pourra voir facilement en la maniant, par la poudre jaune qui s'attachera aux doigts.

On attribuë de grandes proprietez à la Rubarbe, celles de fortifier l'eſtomac, de purger doucement la bile. On l'eſtime encore fort propre aux Dyſſenteries, on l'a machée, ou on la prend groſſierement pillée dans quelque liqueur convénable. On s'en ſert contre les vers des petits enfans ; c'eſt un remede doux, on peut s'en ſervir en toutes ſortes d'âges & pour toutes ſortes de perſonnes, ſoit femmes groſſes ou petits enfans; ſes bonnes qualitez font que les Medecins l'ordonnent frequemment & utilement. Je diray en paſſant que l'endroit par où l'on a enfilé la Rubarbe, pour mépriſé qu'il ſoit, eſtant donné enpoudre au poids d'un gros, dans un verre d'eau roſe ou de plantain, le matin à jeûn, eſt un remede aſſuré pour arreſter les cours de ventre.

Vertus.

Avis.

## *Extrait de Rubarbe.*

Choix.

L'on pêut tirer de la Rubarbe, par le moyen de l'eau commune, une teinture jaune, qui eſtant évaporée doucement ſur le feu & reduite en conſiſtance de miel, eſt appellé Extrait de Rubarbe; pour eſtre bon, il doit eſtre fidelement fait avec de bonne Rubarbe & eſtre bien cuit, ce qui ſe connoiſtra facilement en approchant le doigt

dessus : car lorsqu'il est bien travaillé, il ne doit estre aucunement adherant aux doigts, & estant délayé dans de l'eau il doit faire une belle teinture jaune & ne pas sentir le brûlé.

Vertus. Les Auteurs qui parlent des proprietez de cet Extrait de Rubarbe, disent qu'il purge doucement & fortifie l'estomac.

Sel fix de Rubarbe. Ceux qui feroient une grande quantité d'Extrait de Rubarbe, pourroient avec le marc sec faire un *Sel fixe* qui auroit ses vertus.

## *Rubarbe de l'Amerique.*

Depuis quelques années nous voyons dans nos jardins quantité de plantes de Rubarbe. M. de Toisy Viceroy des Isles les a fait apporter des Indes Occidentales en France. Il y a même des endroits où cette Rubarbe vient si grosse & si approchante de la vraye Rubarbe de Perse, que l'on auroit assez de peine d'en faire la difference: Remarque de l'Auteur. Estant à Lyon le long du Rône, j'ay tiré moy-même de terre plusieurs racines de cette Rubarbe, laquelle ayant esté ratissée & séchée, ne differoit presque en rien de la veritable Rubarbe.

Quoiqu'il y ait beaucoup de difference entre le Rhapontic & la Rubarbe plusieurs personnes les confondent. Entr'autres Prosper Alpin, qui a esté celüy qui l'a apportée des Indes à Padouë; la Rubarbe est ordinairement en morceaux, présque ronds, elle a ses lignes internes de travers; au contraire le Rhapontic est en morceaux longs, & a ses lignes ou rayes rougeâtres & en long; & comme cette difference n'est connuë que de peu de personnes, ceux qui nous envoyent la Rubarbe

E

Du barbe des moines
Asaponne 2 sorts
Jalap 2 sorts et la resine et extrait
mechoacane 2 sorts
Bryonne 2 sorts
Turbit 3 sorts et la resine
Jaffia
Costus 3 sorts
Gingembre 3 sorts
Zurumbet
Zedoare
Iris 2 sorts
Vert de gris

y mêlent assez souvent du Rhapontic; c'est pourquoy le vray Rhapontic, c'est-à-dire celuy du Levant, est si rare : neanmoins nous ne recevons point de Rubarbe où il n'y ait quelques morceaux de Rhapontic mêlez ; mais de plus pour mieux connoître leurs differences, le plus seur est de les goûter ; la vraye Rubarbe ne laisse aucune viscosité dans la bouche, au contraire le Rhapontic ne manque pas d'en laisser. Avis. Remarque.

Il croît en Perse & dans la Chine parmi les plantes de Rubarbe une racine appellée Mambroni Cini, dont les Orientaux font bien plus d'état que de la Rubarbe, & disent que si les Europeans connoissoient les racines, ils ne voudroient plus de Rubarbe ; c'est ce qui fait que nous n'en voyons point aussi-bien que de la racine de Chiai Catai. Pour moy j'avouëray n'en avoir jamais vû ny pû recouvrer jusques à present, quelque diligence que j'aye pû faire. Mambroni Cini. ChiaiCatai.

*Rubarbe des Moines, ou Rhapontic de Montagne.*

LA rareté du Rhapontic du Levant a donné lieu à quelques broüillons de luy substituer & de vendre à ceux qui n'en ont aucune connoissance, les racines de l'*Hypolathum* à feüilles rondes de Lobel, ou une autre espece d'*Hypolathum* qui a ses feüilles grandes, mais moins rondes ; on les cultive dans les jardins, & on les trouve sur certaines montagnes : la difference en est grande, le Rhapontic du Levant est jaune au dehors & rougeâtre marbré au dedans, & *Hypolathum*, ou Rubarbe des Moines, est noir & Erreur.

chagriné pardessus, & jaune par dedans sans aucune marbrure. Si ces broüillons rencontrent des personnes entenduës, & s'ils ne peuvent faire passer les racines pour vray Rhapontic du Levant, ils les qualifient de Rhapontic de montagne, ou de Rubarbe des Moines.

## *Rhapontic de Levant.*

Figure. C'EST une racine de differentes grosseur & longueur, jaune au dessus & d'une marbrure roussâtre en dedans assez semblable à la Rubarbe, à la reserve qu'il est en morceaux longs, & qu'il a ses petites rayes du dedans en long, & la Rubarbe les a de travers, & qu'estant mâché il reste une viscosité dans la bouche.

Avis. Quelques Auteurs disent que la plante du Rhapontic est une espece de *Lapathum*, & d'autres veulent que cette plante qui croît dans nos jardins, qui nous a été envoyée des Isles dont j'ay parlé cy-devant, soit le Rhapontic.

Choix. On choisira le Rhapontic nouveau pesant en un mot le plus approchant de la Rubarbe que faire se pourra.

Opinion du Sieur Lemery à rejetter. Il faut absolument rejetter l'opinion du Sieur Lemery, qui dit que l'on doit choisir le Rhapontic leger, ce seroit une grosse erreur pour un habile homme, mais pour luy il luy faut pardonner pour deux raisons, la premiere parce qu'il ne connoît nullement les drogues, la seconde est que je n'ay pas parlé du Rhapontic dans mon premier Livre, ainsi il n'on n'a pas pû marquer le veritable choix, tout son Livre au sujet des drogues que nous vendons, n'étant qu'une repe-

tition du mien, ainsi que je ~~feray~~ voir dans la Preface de ce Livre. *Le fait*

Le Rhapontic n'a gueres autre usage que pour la Theriacque, où il n'a besoin d'autre preparation que d'être choisi comme cy-dessus. Quelques-uns veulent que le Rhapontic pris au double poids de la Rubarbe, ait la même vertu. Vertus.

## JALAP, *Bryonne ou Mechoacane Noir*

EST la racine d'une plante de quatre à cinq pieds de haut, qui a ses feüilles assez approchantes de celles du grand Lierre, excepté qu'elles ne sont pas si épaisses. Sa graine est de la grosseur d'un petit pois, d'une couleur noirâtre, assez semblable aux Myrtilles, à la reserve qu'elles ne sont pas si grosses. Quelques-uns veulent que la plante appellée Belle de nuit, en Latin *Mirabilis Peruviana*, soit le Jalap; ce que je n'ose assûrer pour n'en être pas certain. Belle de nuit.

On choisira le Jalap gros, bien nouri, gris au dessus, & noirâtre dedans; c'est-à-dire qu'il soit resineux, pesant, facile à casser sous le marteau, & dificile à rompre entre les doigts; qu'il soit d'un goût acre & assez desagreable; on prendra garde qu'il ne soit mélangé de diverses autres sortes de racines, comme Bryonne, Thymelea, ou autres semblables, à quoy il est assez sujet. Choix.

On aporte le Jalap que nous vendons en France des Indes Occidentales, mais sur tout de l'Isle de Mechoacam: on en aporte encore beaucoup l'Isle de Madere, où il croît communément & sans culture: le Jalap étant dans terre ressemble à de gros navets; c'est pourquoy les Ameriquains Pais.

avant que de le faire secher, le coupent par ruelles de differentes largeur & épaisseur, telle que nous le vendons.

Usage. On estime le Jalap propre pour purger les serositez, il faut en connoître la force, il opere vigoureusement, sur tout si l'on le donne en substance, & si on ne modere bien la doze, on doit la proportionner à la constitution, à l'âge, & aux forces des personnes, & en user avec plus de précaution.

La dose ordinaire est depuis un scrupule jusqu'à une dragme, on le mêle dans le vin blanc ou autre liqueur convenable pour l'avaler plus facilement.

Jalap en poudre. Avis. A l'égard du Jalap en poudre, on ne le doit point acheter que de personnes dont la probité est connuë; il y en a qui pour un plus grand gain y mêlent moitié Mechoacam, d'autres ne pulverisent que les petits morceaux maigres, secs & arides de Jalap remplis, & plus souvent de petites buchettes / ou autres corps étrangers, d'autres de la Bryonne, où autres racines qui ne se rencontrent que trop souvent dans le Jalap : on doit être soigneux aussi qu'il soit bien pulverisé & passé par un tamis de soye; & plus il est fin, plus il a de force & moins mal-faisant.

Abus. / on que ceneson du Jalap done la ... [handwritten marginal note, partly illegible]

Biscuits purgatifs. Un Paticier de Paris fait ses biscuits purgatifs avec le Jalap en poudre, l'on en fait, pour ainsi dire, une selle à tous chevaux; le debit en est assez considerable par quelques bons effets que l'on a pû remarquer parmi un grand nombre de malheureuses suites qu'il a eu : le bon marché de ses biscuits sert encore à les faire vendre.


Jalap

## *Resine*, ou *Magistere de Jalap*.

ON tire du Jalap, par le moyen de l'esprit de vin & de l'eau commune, une Resine liquide, blanche & gluante, assez approchante de la Therebentine; & qui aprés avoir été sechée à l'ombre, approche de la Resine ordinaire, quand elle a été bien travaillée, & doit être d'une odeur de Resine; si elle a été sechée sur le feu, elle sera d'une couleur brune, tout-à-fait semblable à celle de l'Arcanson, vulgairement appellée Colophone. La belle Resine de jalap, outre la couleur & l'odeur que je viens de marquer, doit être seche, transparente, tendre & friable, & étant écrasée entre les doigts, elle doit être comme une cendre ou poudre grise. Avis. Choix.

Cette Resine est plus estimée que le Jalap, elle fait beaucoup plus d'effet, & elle est bien plus facile à prendre.

La dose ordinaire de cette Resine est de cinq à six grains, on la prend dans un jaune d'œuf. Cette Resine ne se doit pas prendre sans l'avis des Medecins habiles dans leur profession.

Aprés avoir fait la Resine de Jalap, & en avoir tiré l'esprit de vin, on retirera encore un extrait d'une couleur brune, d'une consistance de miel, qui a à peu prés les mêmes qualitez que la Resine, il n'agit pas avec tant de force. Extrait de Ialap.

Le Sieur Lemery donne au Jalap plusieurs noms, comme celuy de *Gialopa*, *Gelapo*, *Chelapa*, *Celopa*, en Latin *Jalapa*, ou *Jalapium*. Divers Noms.

## CHAPITRE. VI.

### *Mechoacam, Rubarbe blanche, Scamoné, ou Byronne de l'Amerique.*

EST une racine legere & blanche, tant dehors que dedans, l'on l'apporte coupée en roüelles, de la Province de Mechoacam dans la nouvelle Eſpagne.

ou de Mistique

Pais. L'Iſle de S. Domingue, ſelon le témoignage d'un de mes amis, eſt auſſi tres-abondante en Mechoacam, l'on y en pourroit faire en tres-peu de tems une groſſe charge de vaiſſeau.

Figure. Cette racine pouſſe des tiges, d'où ſortent des feüilles minces, faites en cœur, d'un verd blanchâtre, aprés leſquelles naiſſent de petites bayes vertes au commencement & qui rougiſſent à meſure qu'elle meuriſſent. La plante du Mechoacam eſt rampante, & ne differe de la Byronne, qu'en la figure de ſes feüilles, & par le goût; la racine étant coupée & ſeche ne differe auſſi de celle de la Bryonne, qu'en ce que le Mechoacam eſt d'un goût & d'une odeur preſque inſipide, & la Bryonne eſt d'une grande amertume.

Choix. On doit choiſir le Mechoacam en belles roüelles blanches dehors & dedans, ſec & peſant, d'un goût preſque inſipide, on rejettera celuy qui eſt ſallé, maigre, mince & aride; & on prendra garde qu'il n'y ait de la Bryonne mêlée avec; ce qui ne ſe rencontre que trop ſou-


Mechoacan

vent, lorſque le Mechoacam eſt cher ; ainſi qu'il eſtoit en 1676. ce qui ſera facile à connoître, le Mechoacam a ſes lignes plus ſerrées, & eſt d'un goût doux, & la Bryonne eſt exrêmément porreuſe & d'un goût fort amer.

Le Mechoacam reduit en poudre & pris en double doze du Jalap, & de la même maniere, eſt excellent pour purger les ſéroſitez, mais parce qu'il agit lentement, on s'en ſert moins que du Jalap ; les malades ſont ſi peu raiſonnables qu'ils croyent n'eſtre pas bien purgez, ſi un remede n'opere promptement & avec violence. Vertus.

*Lait, ou Fecule de Mechoacam.*

SI on avoit du Mechoacam recent, on pourroit en tirer une fecule, que quelques-uns appelle lait de Mechoacam : mais faute d'avoir de ces racines recentes, ce remede étant aſſez inutile, on ne doit pas s'en mettre fort en peine.

*Bryonne, ou vigne blanche, ou coulevrée,*

EST une plante fort connuë, & il y a tres-peu de jardins & de hayes à la campagne où il n'y en ait. La racine nouvelle de cette plante eſt ſi violente, que les Payſans l'appellent le Naveau encagé ; en effet auſſi-tôt que l'on en a mangé, on devient inſenſé, & comme enragé, quelquefois on riſque d'en mourir. Si elle eſt ſeche elle eſt de quelque uſage dans la Medecine, elle entre dans quelques compoſitions. Naveau encagé.

Naveau sauvage. Le sieur Mathurin Scbille cèlebre Herboriste de cette Ville, m'a assûré que le veritable Naveau sauvage étoit la Bryonne, & que la graine qui se trouve dans ces petites bayes seches, étoit la seule qui devoit entrer dans la composition Theriaque. Quelques uns disent que la Bryonne est un tres-bon remede contre les morsures des Serpens, & que c'est de là qu'on la nomme Coulevrée, de même elle porte celuy de Vigne blanche, à cause que les feüilles sont en quelque façon semblables à celles de la Vigne.

Avis. Monsieur de Tornefort ne veut pas que la Bryonne soit le naveau sauvage.

## *Fecule de Brionne.*

ON peut tirer de la Bryonne une fecule, qui étant seche est semblable à l'Amidon; mais on en tire tres-peu depuis que l'on a reconnu que c'étoit un remede presque inutile.

## *Bryonne, ou Vigne noire.*

IL y a encore une autre espece de Bryonne, ou Coulevrée, ou Vigne noire, quelques-uns luy ont donné le nom de Sceau de Nôtre-Dame.

Sceau de Nostre Dame.

La racine de la Bryonne noire recente appliquée sur les contusions les guerit promptement, de là vient qu'on l'appelle la racine contre les meurtrissures.

Racine contre les meurtrissures.



Turbith

## CHAPITRE VII.

### *Turbit,*

EST une racine d'une plante rampante, & s'entrelasse fort facilement d'elle-même, ou autour des autres arbres qui luy sont voisins ; cette racine étant dans terre, pousse des Sarmens longs de cinq à six pieds, du milieu des tiges sortent des feüilles qui y sont attachées par une queüe de moyenne grandeur ; ces feüilles sont assez semblables à celles de la Guymauve, à la reserve qu'elles sont tant soit peu plus blanches, veloutées & épineuses, ou plûtôt garnies de petites pointes aprés lesquelles naissent des fleurs incarnates, semblables à celles du Liseron : lorsque la fleur est tombée il reste des gousses, dans chacune desquelles il y a quatre semences noirâtres à demi rondes, de la grosseur du poivre. Figure.

On doit choisir le Turbith bien mondé, c'est-à-dire, fendu en deux, & que le cœur en soit ôté, difficile à rompre : gris au dehors & grisâtre en dedans, pesant, non carié, resineux aussi-bien dans le milieu que par les bouts, on rejette celuy qui est blanc, leger, facile à rompre & à se vermoudre, celuy qui n'est resineux que par les extremitez, cela provenant de ce que les Indiens le tordent aussi-tôt qu'il est tiré de terre, pour en faire passer vers les extremitez le suc qui venant à se secher, pa- Choix.

roît resineux ; cela provient encore de ce qu'on les trempe dans quelques gommes ou resines fonduës. Quelques-uns préfèrent avec raison les moyens morceaux de Turbith au gros.

Abus. encore Plusieurs supposent & employent la Thapsia pour le Turbith.

Vertus. On estime le Turbith pour purger les serositez, & il entre dans beaucoup de compositions Galeniques,

## *Resine ou Extrait de Turbith.*

ON peut tirer du Turbith une Resine & un Extrait, de la même maniere que l'on fait du Jalap, mais on en retire si peu que je ne conseille pas de s'y amuser.

## *Thapsie blanche, ou Turbith gris,*

EST la racine d'une plante décrite par tous les Botanistes, ses feüilles ressemblent au Fenoüil, aprés lesquelles naissent des ombelles semblables à celles de l'Aneth, ses fleurs sont jaunes & sa graine large, approchantes de celles de la Ferule.

Cette plante est fort peu en usage, à cause de sa violence, & le suc ou lait qui en sort est si acre, que la seule vapeur fait enlever le visage ; la racine de cette plante est aussi tres-peu employée en medecine, si ce n'est par quelques Apotiquaire qui en employent (quoyque mal à propos) pour le veritable Turbith, soit faute de connoissance, ou à cause que cette racine de Thapsie est à beaucoup meilleur marché; la difference qu'il

Depuis quelques Iours on ma voulu vendre une Centaine de Liures dune racine Grise- dessus grisatre dedans filandreuse fort Legere sans presque aucun gout ny odeur pour du vray - turbie des Indes orientalles - mais y ayant treu quelques marques et dessus ayant voulu scavoir quoy que lavoit le Turbie estoit fort rare en cette racine les ressemblees si fort quil ny a que ceux qui sy cognoissent qui en pourroint faire La difference /
quelque uns mont assuré que cepetandant Turbie estoit des Racines du Grand Volubilis et qui venoit du Levant et que mesme Ie lay trouvee en France ce que Ie ne scay pas.




Costus Arabicus

y a entre cette racine & celle du Turbith eſt conſiderable, le Turbith eſt d'un gris rougeâtre au-deſſus d'un blanc griſâtre au dedans, aſſez peſant & difficile à rompre; au contraire la Thapſie eſt legere, froncie, d'un gris argenté au-deſſus, & d'un goût ſi acre & ſi chaud qu'elle enleve la bouche, ſur tout lorſqu'elle eſt nouvelle. Diference du Tapſie d'avec le Turbith.

Il y a encore la Thapſie noire, elle n'eſt d'aucun uſage en medecine, ces deux racines doivent être miſes, à cauſe de cette acrimonie, au rang des remedes violens, l'employ en eſt fort dangereux, c'eſt pourquoi les Apoticaires & les autres, ſe doivent bien donner de garde de ſubſtituer ces deux racines à la place du véritable Turbith. Avis.

---

## CHAPITRE VIII.

### *Coſtus Arabic,*

EST la racine d'un arbriſſeau ſemblable au Sureau, il vient en quantité dans l'Arabie heureuſe, d'où il a tiré ſon ſurnom. Païs.

On le choiſira en belles racines peſantes, d'un gris cendré au-deſſus, & d'un gris rougeâtre au dedans, difficile à rompre, d'une odeur forte, d'un gouſt aromatique accompagné de quelque peu d'amertume. Choix.

Son plus grand uſage eſt pour la Theriaque, il doit être nouveau, gros, bien nourri, mondé de ſon roſeau qui tient le plus ſouvent à la racine, & de la terre ou autres choſes ſembla- Uſage.

bles qui s'y rencontrent assez souvent.

*Costus doux, & Costus amer ou Costus d'Inde.*

EST une petite racine fort approchante en couleur, grosseur, & figure au *Terra Merita*; mais cette racine est présentement d'une grande rareté, & il est presque impossible d'en trouver, la plante même nous en est inconnuë, aussi-bien que celle du Costus amer, qui

Costus amer ou d'Inde. est une grosse racine fort dure, unie, luisante, plûtôt semblable à un morceau de bois de chêne qu'à une racine.

Ces Costus ne se trouvent plus que dans les anciennes boutiques, c'est pourquoi l'on ne se sert plus en medecine que du Costus arabique.

---

## CHAPITRE IX.

### *Gingembre.*

EST une racine qui ne s'éloigne pas beaucoup au-dessus de la superficie de la terre, elle s'étend en largeur, representant une espece de pâte au bout de ses productions, c'est pourquoy les habitans de S. Chrystophe & des autres Isles Antilles, le nomment Pâte ou Gingembre.

Pate.

Le Gingembre étant dans terre pousse des roseaux chargés de feüilles vertes, grandes, longues, & aprés lesquelles naît une fleur rougeâtre, mêlée d'un peu de verd, & il sort du total une pointe verte, qui represente assez bien une massuë.


Gingembre
Gingembre Sauuage

On nous apportoit autrefois le Gingembre des Indes Orientales, mais depuis que l'on en cultive aux Antilles, il ne nous en vient plus, ou bien peu. Lors que les Ameriquains ont tiré de terre le Gingembre, il l'exposent à l'air pour le faire secher au Soleil, & le remuënt de tems en tems, ou bien pour avoir plûtôt fait, ils le font secher au four, ainsi nous le recevons quelquefois extraordinairement sec & aride. Pais.

On choisit le Gingembre nouveau, sec, bien nourri, difficile à rompre, d'un gris rougeâtre au dessus, resineux au dedans, d'un goût chaud & piquant; & on rejette ces Gingembres d'Angleterre, qui sont molasses, filandreux, blancs pardessus & au dedans, & le plus souvent vermoulu, qualité qui luy convient fort bien, car s'il n'est pas carié, il est si flandreux qu'il est presque impossible de le reduire en poudre. Choix.

Le Gingembre est de peu d'usage dans la medecine, mais en recompense les Colporteurs & les Merciers de village le mêlent souvent dans le poivre. Estant reduit en poudre, on l'appelle Epice blanche, on s'en sert à plusieurs usages, principalement à la composition des quatre Epices. Epices blanches.

## *Gingembre confit.*

Les Ameriquains confisent au sucre le Gingembre, nouvellement tiré de terre: aprés l'avoir fait tremper, tant pour luy ôter une partie de son acrimonie, que pour luy ôter sa

premiere peau ; & étant bien confit ils l'envoyent en plusieurs endroits : ils en font aussi de la marmelade, des pâtes seches, comme nous en faisons par deçà de nos fruits ou racines.

Marmelade de Gingembre.

Le Gingembre confit doit être molasse, non filandreux, gros, d'une couleur dorée, d'un goût agréable, ni trop chaud ni trop acre, & le sirop en doit être blanc & bien cuit.

Cette confiture se porte sur mer, & sert à rechauffer les vieillards. Les Indiens, les Hollandois, les Anglois & généralement tous les Peuples du Nord, usent de cette confiture, tant pour se rechauffer que pour aider à la digestion, & pour se preserver de scorbut ou mal de bouche, qui n'est que trop ordinaire sur mer, & auquel ils sont fort sujets.

## *Zerumbeth & Zedoaire*, ou *Cretonard*, ou *Arnabo*

SOnt deux racines de differentes couleur & figure, qui proviennent néanmoins d'une même plante, laquelle à ses feüilles semblables à celles du Gingembre, c'est pourquoy quelques-uns les nomment *Gingembre sauvage*. On nous apporte ces deux racines des grandes Indes, & de l'Isle S. Laurens, où elles croissent en abondance.

Gingembre sauvage.

Le Zerumbet est la partie ronde de la racine, laquelle nous recevons coupée par rouelles, comme le Jalap; il doit être gris en dehors & en dedans, pesant, difficile à rompre, non carié, d'un goût chaud & aromatique.

Diference entre le Zerumbeth & la Zedoire.

La Zedoire est la partie longue de la plante, servant au Zerumbeth comme de pied ; elle


Iris

doit être de la longueur & grosseur du petit doigt, d'un blanc rougeâtre au dessus & blanchcâtre au dedans, bien nourrie, pesante & mal aisée à rompre, sans vermoulure, à quoy il est extremément sujet, d'un goût chaud & aromatique, approchant de celuy du Romarin. Choix.

Le Zerumbeth est de peu d'usage dans la medecine, au contraire de la Zedoaire qui passe pour un bon cordial & que l'on estime propre contre toute sortes de venins.

On ne doit point trop se charger de ces deux sortes de racines, parce qu'elles sont peu de demande, & parce qu'elles sont peu de garde, étant fort sujettes à se vermoudre. Avis.

---

## CHAPITRE X.

### *Iris*

EST la racine d'une plante qui a ses feüilles longues, étroites, d'un assez beau verd, aprés lesquelles naissent des fleurs blanches.

On choisira l'Iris surnommé de Florence, grosse & bien nourrie, unie, blanche dessus, & seche dedans, difficile à casser, d'une odeur douce tirant à celle de la violette; on rejettera celle qui est maigre, sale, & sans odeur, celle qui est molasse, vermouluë, elle est fort sujette à ce défaut. Nous tirons de Marseille ou de Lyon, l'Iris que nous vendons à Paris. Choix.

Il est à remarquer que l'Iris nouvelle, outre le gros déchet qu'elle fait, est d'un si méchant goût dans la bouche lors qu'on la mâche, qu'il

eſt impoſſible de l'y laiſſer long-temps, à cauſe de l'aſpreté qu'elle laiſſe à la gorge, ce qui eſt bien contraire à celle qui eſt ſeche, qui rend l'haleine agréable & luy donne l'odeur de violette. Cette propriété fait que la plûpart des jeunes gens en mâchent & en portent ſur eux; outre ces bonnes qualitez, elle eſt fort en uſage chez les Parfumeurs, ils la mettent dans la poudre, & dans pluſieurs autres compoſitions. Les Teinturiers & autres s'en ſervent pour donner de l'odeur aux Etoffes & Draps qu'ils teignent, afin de leur ôter l'odeur de la teinture; les Confiſeurs s'en ſervent pour donner de l'odeur à quelque conſerve que je ne nomme pas, de peur d'abus, ils la couvrent de ſucre pour faire ces petites dragées que nous appellons nompareille.

*Uſage.*

*Nompareille.*

Outre ces proprietez, l'Iris de Florence eſt uſité dans la medecine; elle entre dans pluſieurs compoſitions Galeniques.

*Iris noſtras.*

Les Apotiquaires tirent le ſuc de l'Iris qui croiſt dans nos Jardins, il entre dans l'emplâtre de Diachilon & autres. Nous tirons auſſi de ce ſuc une Fecule ſemblable à celle de Bryonne qui a à peu prés les mêmes proprietez; nous tirons une couleur verte des fleurs de l'*Iris noſtras*, à qui on a donné le nom de Verd d'Iris, les Peintres en mignature s'en ſervent. Ce Verd ſe fait de pluſieurs manieres qu'on trouvera dans un petit Traité de Mignature qu'on a imprimé depuis peu.

*Fecule d'Iris.*

*Verd d'Iris.*

CHAPITRE

# F

Grande petit Galanga
Terra merita Jaune et Rouges
Souchet rond
Souchet Long.
Souchet dAmerique
Esula
quinte feuille
Pareira Braua
Thimelea
Cotua Blanca
R. Anacoucou
Dbicouli Canna
de pajomerioba
de Caunana
de Jaruba
Bella Core Blanc
de lla Core noir 3 sortes
de doronic
d'Anthora
d'angelique 2 sortes
d Imperatoire
gentianne
de Dictame Blanc
de Costine blanch
de Colme noir


Grand Galanga
Petit Galanga

## CHAPITRE XI.

### *Grand Galanga*

EST la racine d'une plante ou roseau qui a ses feüilles approchantes de celles de l'Iris, elle croît dans l'Isle de Java & dans la Chine. Figure. Pais.

On choisira cette racine, grosse, pesante, rougeâtre au dessus, blancheâtre au dedans, d'un goût chaud & piquant, suivi d'un peu d'amertume; & on rejettera celle qui est presque insipide, ce qui arrive quand elle est trop vieille, les Vinaigriers s'en servent au lieu du Petit Galanga, pour la composition du Vinaigre. C'est le seul usage que je sçache qu'on fait de cette racine; quelques uns appellent mal à propos le Gros Galanga *Acorus Verus.* Choix. Usage. Avis.

### *Petit Galanga*

EST une racine rougeâtre au dessus & au dedans, d'un goût piquant & fort aromatique, on l'aporte coupée par tronçons des grandes Indes & de la Chine. Cette racine étant dans terre pousse des tiges en forme d'arbrisseaux, d'où sortent des feüilles semblables à celles du Mirthe. Figure. Pais.

On doit choisir le petit Galanga bien nourri, haut en couleur, lequel étant mâché, doit être d'un goût piquant & aromatique, on prendra garde qu'il n'y ait des tronçons du gros entremêlez, ce qu'on connoîtra facilement, car le petit Galanga n'est tout au plus que de la gros- Choix.

ſeur du petit doigt, d'une couleur plus vive, & d'un goût plus chaud que le Galanga *major.*

Le petit Galanga eſt beaucoup plus employé en Medecine que le Galanga *major*, parce qu'il a plus de vertus. (Uſage.) Les Vinaigriers s'en ſervent auſſi pour le vinaigre.

---

## CHAPITRE XII.

### *Terra Merita, Curcuma, Safran ou Souchet des Indes, Souchet de Malabar ou de Babylone,*

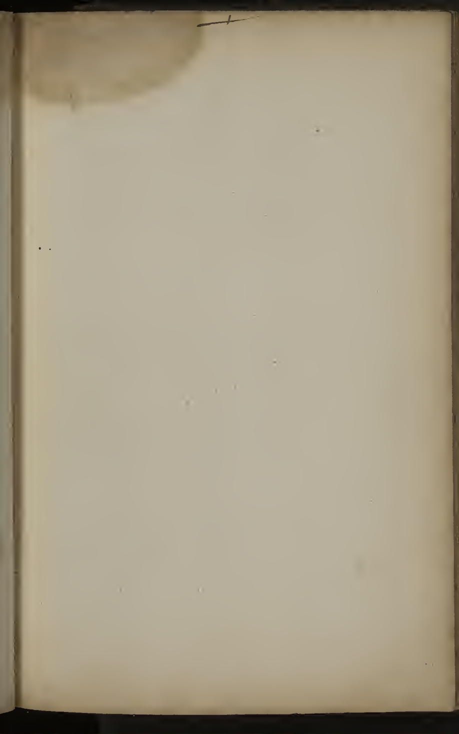
Figure. EST une racine jaunâtre au-deſſus & au dedans, qui produit des feüilles aſſez grandes & vertes ; & des fleurs qui viennent en maniere d'épi, elle eſt preſque ſemblable au Gingembre, (Pais.) on l'apporte des Indes Orientales.

Choix. On doit choiſir la *Terra Merita*, groſſe, nouvelle, reſineuſe, difficile à caſſer ; la plus peſante, la moins vermouluë & chargée de pouſſiere qu'il ſe pourra.

Abus. Beaucoup de perſonnes à Paris demandent de la *Terra Merita* rouge, ce qui eſt un abus, il n'y en a pas de deux ſortes ; il eſt vray que lorſque la *Terra Merita* vieillit, elle brunit ; étant battuë, la poudre eſt plus rouge que de celle qui eſt nouvelle, & même il s'en trouve d'entiere, laquelle caſſée en deux, paroît plus brune, ce qui arrive, ſuivant qu'elle eſt plus ou moins reſineuſe.

[illegible]


Terra Merita
Souchet Long
Souchet Rond



Cette racine est en usage, principalement ch z les Teinturiers, les Gantiers & les Parfumeurs; les Fondeurs s'en servent pour donner la couleur d'or au métail; les Boutonniers pour frotter le bois qu'il veulent couvrir d'argent doié filé, de peur que la couleur du bois ne paroisse. Les Indiens s'en servent pour teindre & pour donner une couleur jaune à leur ris, ou autres denrées, de la même maniere que nous nous servons du Safran en France. Usage.

## *Souchet rond, Souchet d'Angleterre, ou de Flandres, ou Cyperus rond,*

EST une racine disposée par nœuds, semblable à de gros grains de chapelet, laquelle est de couleur brune au-dessus, & grise au-dedans; d'un goût astringent & presque sans odeur lors qu'elle est nouvellement tirée de terre. Figure.

Cette racine croît dans l'eau, ou le long des ruisseaux, & pousse des tiges triangulaires, solides, lissées, & sortans du milieu des feüilles longues, étroites; ses fleurs sont petites, rougeâtres, & viennent par mouchets, au haut de ses tiges.

On nous apportoit autrefois cette racine de Flandres & d'Angleterre, d'où luy est venu son surnom; mais comme elle est de peu d'usage à Paris, nous nous contentons de celle qu'on nous apporte d'Estampes & des environs de cette ville. Pais.

On fait boüillir cette racine concassée dans

du vin blanc . & aprés l'avoir passée, on boit
Usage. le vin le plus chaud qu'il est possible, comme un remede assuré pour guerir la colique.

### *Souchet long, ou Galanga sauvage ou Cyperus long.*

Figure. EST une petite racine noüeuse, entourée de filamens, mal-aisée à rompre, de couleur brune au-dessus, & grisâtre au-dedans, d'une odeur assez agréable, principalement quand elle est nouvelle & qu'elle a été bien sechée.

Cete racine naît dans les ruisseaux & lieux aquatiques & même le long des fossez, elle pousse des feüilles vertes, qui approchent de celles du pourreau, ses tiges, & ses fleurs sont fort semblables à celles du Souchet rond, & assez belles à voir.

Choix. On le choisira gros, sec, ne sentant point le moisi, ny l'enfermé, & qu'il ne soit point vermoulu.

Usage. Il est de quelque usage en Medecine, & il est assez employé des Parfumeurs & des Gantiers.

Avis. Quand on achetera le Souchet des paysans qui l'apportent à Paris, on ne se contentera pas de voir la premiere poignée qui est à l'entrée du sac, & qui est ordinairement seche, mais on prendra garde si le tout est de même; car si on l'enferme avant que d'estre bien sec, il moisit & se gâte.

Joachet Damerique ou theme

m^r Sarian on ma lurge cette anne 1699 des Indiens
Des Indy Espagnolles vn sorte
de souchet tout afait semblable
au souchet long qui vous valoir
depuis ala verite que en plus
dessay en dont Jouro bien plus
aromatiques tout afait semblable
au Gros Galanga en que ly venoit
en sour bien plus dares ce ce qui
a donné occasion au Espagnolles
de en faire faire de chapelles
ngam Jamay veu les feuilles
ny lettre de la plante... hune
les pu faire Grauer aussi au
souchet long estoit fort ma
Je l'vaudrois bien que lenorpe
mais [illegible] tracté quel
Gros qui qui que ce soit ne
na encore veu en france
ce qui fait que...
Comment cest. Clarmez en vous
dans sez liure car la souchet
en Gros dessy comé la dejà de
a non nom ... de dans Je ory
Aougustre a non blanc comé
de Lawrence il me faut fer
prendre a les ayant copie dapres
... 118 · 149 ·

au Vray lidu ke N. Amador
Ly donne plusieurs sortz de
noms Comme Ceux Racine de
St Helene
depasteo nostre de St Helene
de souchet rond sans odeur
ce qui non pas vray car Je
ny odeur assé fort tirant
a lestre de l'espice aussi bien
quand Je dit que cestre racine
se nomme de St Helene a sa
racine comme le Galang sans
dire laquelle en que sen de
vne espece Il y a aut
de differance de souchet ou
Racine St Helene au Galanga
Gros ou petit comme de sou
a la mure a la verrue de hom
ainsi on leva de fabagé de
Croire que Cette Racine
soit vne espece de Galanga
mais estre Certain que ce
vn vray souchet ainsi
que Je suis pres de le faire
voir.
autre St souchet ne peut estre
que bon Ceux qui en onctions

fisique ne faitique pour faire vsines
de poul Genis le cunbuig destomac
et que ette vaine pitties a mist
sur vos membres affligé les Chefz
et les fortifie destinés et lung que
si Lor le commin auoi beaucoup
Les parfumés son accomodeuoin
Puis.


Esule.
Quinte Feuille.

## CHAPITRE. XIII.

### L'Esule,

EST l'écorce d'une petite racine rougeâtre, qui produit des feüilles fort vertes, étroites, & laiteuses. Cette plante croît en plusieurs endroits de la France, & comme on la néglige, nous sommes obligez de la faire venir de Provence, & du Languedoc. Figure.

On doit choisir l'Esule nouvelle, en belle écorce rougeâtre au-dessus & au dedans, lors qu'elle est dans la bouche elle est d'un goût assez désagréable, & fort acre, on s'en sert en medecine; avant de l'employer on l'infuse dans du vinaigre pour la corriger. Choix.

On en peut tirer un extrait, de la maniere que M. Charas propose dans sa Pharmacopée, étant bien preparé, c'est un remede fort puissant pour vuider les eaux des hydropiques. Extrait d'Esule.

Il y a d'autres sortes d'Esule, mais l'écorce de celle-cy est la seule dont nous faisons commerce. Usage.

### *Du Pentaphyllum, ou Quinte-feüille.*

LA racine d'Esule m'a donné occasion de parler d'une autre racine assez semblable en figure & en couleur à l'Esule, que les Grecs appellent *Pentaphyllum*, les Latins *Quinquefolium*, & les François *Quinte-feüille*, à cause que cette petite racine produit des feüilles qui sont disposées de cinq en cinq; cette racine est

fort commune, il s'en trouve par tout, soit dans nos jardins, soit le long des chemins.

Avis. La racine de Quinte-fëüille a fort peu d'usage en Medecine ; & si elle n'étoit un des ingrediens de la Theriaque, je n'en aurois pas parlé. Pour employer cette racine, on la doit ratisser & luy ôter son cœur, & ensuite la tortiller autour d'un petit bâton pour luy donner une figure tortillée, & la faire secher.

---

## CHAPITRE XIV.

### *Thymelée, ou Thymelea,*

Figure. EST une racine legere, de differentes grosseur & longueur, rougeâtre au-dessus, & blanche au-dedans, ligneuse & fibreuse ; d'un goût doux au commencement, mais aprés l'avoir tenuë un peu de tems dans la bouche, elle est caustique & brûlante comme le feu, principalement lorsqu'elle est nouvelle.

Cette racine produit des fëüilles vertes, épaisses & gluantes, assez semblables à celles du Lin, ses fruits sont de la grosseur du poivre, verds dans leur commencement & d'un beau rouge dans leur maturité ; les Latins leur ont donné le nom de *Coccus gnidius*, ou *Granum gnidium* ; toute cette plante est fort peu en usage, à la reserve de la racine qui l'est beaucoup, principalement à Lyon, & présentement à Paris, pour attirer de la tête plusieurs humeurs acres, qui tombent sur les yeux, en mettant un petit morceau de cette racine dans le bas de l'oreille,

Coccus gnidius ou granum gnidium.

Usage.


Pareira Braua.
Thymelea.

Botua Blanca
ou parej-Ba blanca
en une racine ~~ampleupplus~~
~~veelbis~~ jaune dedans garnie
d'une escorce grise blanchastre
& un peu sur le rougeastre d'un
goust amer et desagreable
assez legere qui nous en apporte
des Indes espagnolles par les
portugais ou elle est appellée
Jarilho ou Estrella da — Strella / ou bo
des portugais botua blanca — blanca
ou pareira brava blanca
Cette racine approche de celle
dequ'disent les gens du pays
que la pareira brava gris
ou Millom
Voyez a la page 170 au rang
des bois a l'article du botua
Blanca quil faudra cependant
mettre au rang des racines devant
l'article du pareira brava apres
descript a la premiere impression ~~aflame~~
de ce livre estant certain que le botua
blanca est une racine et non pas
un bois

~~Les effects de la [illegible]~~ va
I ~~[illegible]~~ Elle aussi singulier
pour les Urentions d'urine
~~[illegible]~~ la pierre ou
Gravelle des Reins a cause
de sa qualité diuritique
La dose est depuis une
Une scrupule ½ jusque un Gros ordinaire
en poudre subtilée en pris en substance
dans des eaux cordialles ou
dans un bouillon de poulet
et reitéré plusieurs fois
ou en Infusé ou depuis
un Gros jusqu'à 3 Gros
concassé et mis Infuser
dans 4 pintes ou 8 [illegible] d'eau
et pris 3 fois le jour c'est
a dire un verre le matin
un après le dyné et
le 3 après souper et
Allant se coucher quelque
[illegible] adjoustent un peu
de Cristal minéral et
un petit morceau
de sucre Les Pères de la
Compagnie de La baye du
Brésil Composent un Thériaque
[illegible] aussi
[illegible]

Les Indiens subtilement couvre la morsure des [illegible] ... pour mettre sur la playe que pour prendre ... d'autant aujourd'hui d'un Gros dans de l'eau ou [illegible] pour les Reins et douleurs de néphrétique [illegible] ... d'ailleurs il [illegible] ... pour faire accoucher [illegible] ...

qu'il faut percer exprés ; on préfere celle du Languedoc à celle qui nous est apportée de Bourgogne.

## *Pareira Brava, Pareiba Brava, ou Botua,* & ou Millom

DEpuis quelques années nous voyons à Paris une racine semblable au *Thymelaa*, à la reserve qu'elle est plus noirâtre & plus dure. Figure.

Monsieur Amelot Ambassadeur pour le Roy en Portugal, a apporté le premier cette racine à Paris. M de Tournefort m'en a donné le morceau dont la figure est representée cy-à costé ; quelques personnes m'ont assuré que cette racine étant dans terre poussoit des branches chargées de feüilles tout à fait semblables à la vigne, & qu'ils rampent le long des murailles, ou des arbres. C'est pourquoy les Portugais, qui ont esté les premiers qui l'ont aportée, luy ont donné le nom de *Pereira* ou *Pare-iba brava*, qui signifie en François *Vigne sauvage* ou *bâtarde* ; & depuis que Monsieur Amelot en a apporté à Paris, Monsieur Thevard Medecin de la Faculté de Paris, & quelques autres, l'ont mise en usage comme un remede specifique pour la guerison de la pierre, & même quelques-uns veulent que ce soit un fort bon antidote, on la prend, en poudre dans du vin blanc, le matin à jeun. Pour ce qui est de son choix, on préferera celle du Bresil. Par une Lettre que j'ay receu de Lisbonne le 16. Octobre 1692. on me marque : *Le Pareira brava qui vient des Indes & du Bresil, est une racine plus commune que l'Ipecacuanha, on en trouve presque chez tous les*

Vigne sauvage ou bâtarde.

Usage.

Choix.

Avis.

celle qui en grosse bien nourrie a celle qui est menue et maigre



~~Le pareira brava~~ Le para-yra-braba ou pereiraciba brava ... Salvador ... du bresil ...

*Droguistes de ce pays, mais la quantité n'en est pas grande, ils la vendent dix testons la livre, qui font environ cinq livres de nostre monnoye.* Voilà tout ce que j'ay pû apprendre de cette racine nouvellement connuë en France.

## CHAPITRE XV.

### *Ellebore blanc, ou verrâtre,*

Païs. EST une plante qui croît sur les montagnes du Dauphiné & de la Bourgogne ; qui a sa racine blancheâtre, remplie de filamens longs de la même couleur, laquelle produit des feüilles larges, vertes au commencement, & d'un rouge jaunâtre sur la fin, du milieu desquelles sort une tige creuse, garnie de petites fleurs en forme d'étoiles.

Figure.

On nous en apporte seulement la racine qu'il faut choisir grosse, garnie de longs filamens, jaune au-dessus & blanche en dedans, d'un goût acre & désagréable ; quelques-uns estiment plus celle qui est mondée de ses filamens, ce que je ne désaprouve pas, principalement quand on la veut reduire en poudre.

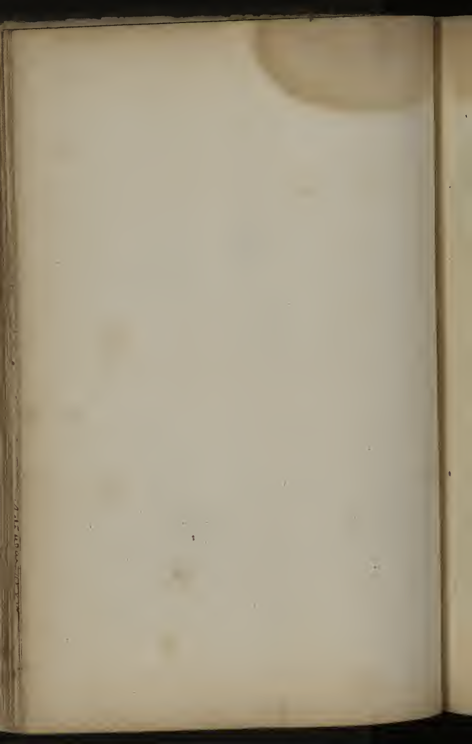
Choix.

Cette racine fait éternuer, mais son principal usage est pour les Chevaux, & pour la galle des Brebis.

### *Ellebore noir ou verrâtre.*

Figure. EST une racine brune, garnie de petits filamens, noire au-dessus & grise au dedans, de laquelle sortent des tiges vertes, accompagnées de feüilles de la même couleur, & den-


Ellebore Blanc.
Ditto Noir.




Doronic Romain.
Thora.
Anthora

telées, avec des fleurs de couleur incarnat, en forme de rose.

On choisira l'Ellebore noir en belles racines aussi garnies de longs filamens, seches, bien nettes & veritables; car depuis un certain tems que le vray Ellebore noir est rare, on supose à sa place plusieurs sortes d'elleboraftres, à quoy il faut prendre garde, ce qui sera facile à connoître, parce que le vray Ellebore est noir, & les autres sont bruns. Choix. Abus.

Les Maréchaux s'en servent pour guerir le farcin des Chevaux, & on en tire un extrait pour en faire usage en Medecine. Usage. Extrait d'Ellebore noir.

---

## CHAPITRE XVI.

### *Doronic Romain,*

EST une petite racine jaunâtre au-dessus, & blanche au-dedans, d'un goût douceâtre & astringent, accompagné d'un peu de viscosité; on nous apporte cette racine mondée de ses filamens, des montagnes de Suisse, d'Allemagne, de Provence & du Languedoc. Pais.

Cette racine étant dans terre a la figure de la queuë d'un Scorpion, de laquelle sortent des feüilles larges, assez semblables au concombre sauvage, ou au plantain; c'est pourquoy il est appellé *Aconitum pardalianches plantaginis folio.* Forme.

On choisira le Doronic gros, non plâtreux, ni vermoulu, du goût cy-dessus, lequel étant cassé soit bien blanc. Choix.

Usage. On croit qu'étant pris par la bouche, il est un contre-poison pour les hommes, & un venin mortel pour les bêtes à quatre pieds.

### *Anthora*,

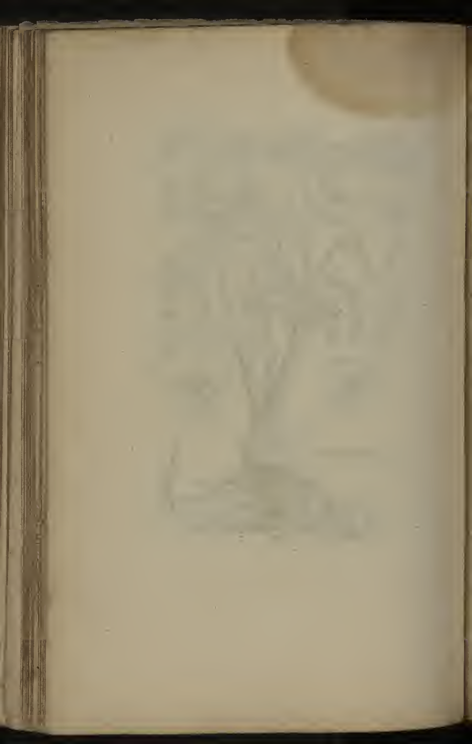
EST une espece d'aconit, dont quantité d'Auteurs font mention, ce qui fait que je dirai seulement que cette racine est composée de deux petits navets assez courts & tres-amers, blancs en dedans & d'une couleur brune au dehors; les habitans des Alpes (Pais.) ou des Pirennées, où cette plante est fort commune, s'en servent contre la morsure des chiens enragez & pour la colique & pour guerir ceux qui ont mangé de l'herbe Thora; c'est (Usage.) pourquoy Charles Bauhin Auteur celebre, l'a (Thora.) nommé, *Aconitum salutiferum, sive Anthora*, cette racine a tres-peu d'usage en France, & le peu de debit que nous en faisons ne merite pas d'en parler.

## CHAPITRE XVII.

### *Angelique, Archangelique, ou racine de S. Esprit*, ou coshy noir

Pais. EST une plante qui croît en quantité en Boëme, en Espagne, en Angleterre, en Italie, & même en France, elle a sa racine de la grosseur d'une noix, garnie de plusieurs petites racines noirâtres d'environ de-
Forme. my pied de long, assez semblable à l'Ellebore noir, d'où sortent plusieurs grosses tiges, creu-


Angelique



ses, d'un verd rougeâtre, aprés lesquelles naissent d'abord des feüilles d'un verd obscur & découpé, & ensuite des ombelles garnies de fleurs blanches & d'une petite graine ronde & platte, laquelle est usitée en Angleterre pour mettre en dragées, aussi-bien que ses côtes que l'on confit au sucre, & que l'on appelle *Angelique confite*, de même que sa racine quand elle est recente. Angelique confite.

Choix. On choisira l'Angelique en belles racines grosses, longues, blanches au-dedans, d'une couleur obscure par-dessus, non vermouluë, à quoy elle est fort sujette pour peu qu'on la garde; & qu'elle soit d'un goût & d'une odeur suave, & aromatique, accompagnée d'un peu d'amertume. On doit préférer celle de Boheme à toute autre, si l'on en peut avoir, sinon se contenter de celle que nous tirons d'Angleterre & d'Hollande, ou autres endroits.

Avis. On prendra garde aussi que ce ne soit des racines du Meon, que les Bourguignons nous apportent à Paris, & qu'ils vendent aux gens qui ne s'y connoissent pas, pour de l'Angelique; ce qui sera facile à connoître pour le peu que l'on y prenne garde; parce que la véritable Angelique est assez approchante en figure à l'Ellebore noir, & le Meon est grisâtre au-dessus & blanc dedans, presque sans odeur; ce qui est bien contraire à l'Angelique qui est noirâtré & d'une assez agréable odeur.

Usage. Les belles qualitez de cette plante, principalement de sa racine, luy ont fait donner le beau nom qu'elle porte: On l'estime un remede assuré pour resister aux venins, & à la peste;

étant priſe le matin à jeun, de quelque maniere que ce ſoit.

## CHAPITRE XVIII.

### *L'Imperatoire*,

Forme. EST la racine d'une plante qui a ſes feüilles vertes, rudes, & dentelées, aprés leſquelles naiſſent des ombelles chargées de fleurs blanches, d'où ſort une petite graine, qui a beaucoup de rapport à celle de l'Angelique.

Choix. On choiſira l'Imperatoire en belles racines nouvelles, difficile à rompre, de couleur brune au-deſſus & verdâtre au dedans, d'une odeur forte & d'un goût aromatique. On doit préférer celle des Monts d'or en Auvergne, ou de quelqu'autres grandes Montagnes, à celle qui croît dans nos jardins, & qu'elle ne ſoit point vermouluë, à quoy elle eſt fort ſujette. (Pais.)

Uſage. On attribuë à cette racine les mêmes proprietez qu'à l'Angelique; quelques-uns diſent que le nom d'Imperatoire luy a été donné à cauſe de toutes ſes belles qualitez qui la mettent audeſſus de pluſieurs autres.

## CHAPITRE XIX.

### *Gentiane*,

EST une plante qui croît en abondance aux environs de Chably en Bourgogne, & en pluſieurs autres endroits de la France; quoiqu'elle aime les lieux humides, on en trouve


Imperatoire


Gentianne

néanmoins sur les Pirennées & sur les Alpes.

La racine qui est la seule partie de la plante que nous vendons, est quelquefois grosse comme le bras, divisée en quelques racines épaisses comme le pouce ou comme le petit doigt, jaunâtres & fort ameres. Les feüilles sont assez semblables à celles du Plantin, & naissent deux à deux à chaque nœud des tiges. Elles sont lises, vertes, pâles, & traversées d'un bout à l'autre par des nerfs relevez en dessous. Les tiges sont droites, fermes, de deux à trois pieds de hauteur, garnies de fleurs jaunes dans le mois de Juin, qui sont rangées par anneaux & par étages dans les aiselles des feüilles. Chaque fleur est d'une seule piece coupée en cinq parties fort étroites & fort pointuës. Le Pistile qui est au milieu produit une capsule qui s'ouvre en deux parties dans sa couleur, & qui renferme plusieurs graines assez rondes, mais fort plattes, qui sont dans les mois de Juillet en leur maturité. Pais. Figure.

On la doit choisir de moyenne grosseur, nouvelle, bien séche, parce qu'elle diminuë beaucoup en séchant, & la moins garnie de petites racines & de terre qu'il se pourra. On prendra garde aussi qu'elle n'aye pas été séchée au four, ce qui se pourra connoître facilement en ce que celle qui a été séchée au four est noirâtre en dedans, au contraire celle qui a été séchée à l'air, est d'un jaune doré. Choix.

Cette racine resiste aux venins, à la peste, & on la fait boüillir ou dans de l'eau ou on la fait infuser dans du vin, & on en boit quelques vers par jour, on la reduit en poudre & on la mêle Vertus.

avec quelque conſerve ou quelque électuaire pour la prendre ainſi en ſubſtance : à cauſe de ſa vertu alexitaire, on l'employe dans la Theriaque, & dans les compoſitions de pareille nature. Elle eſt ſudorifique, & l'on s'en ſert avec ſuccés dans les fiévres intermittentes, ce qui luy a fait donner le nom de Kinquina d'Europe ou de France.

Kinquina de France.

## *Comme l'on doit ſe ſervir de la racine de Gentianne.*

PRemierement, on la prend en brevage contre la peſte, mauvais air, & autres maladies, avec du vin, ou de l'eau boüillie, ou avec tout ce qu'on peut : pour la colique, il la faut prendre avec du miel, ou du vin, avec un peu de muſcade.

Pour les fiévres, on la prend avec du vin, ou de l'eau boüillie, ou du boüillon, & meſme dans une pomme cuite au poids d'un demy gros, ou de la groſſeur d'une noiſette en poudre fine, plus ou moins, elle ne peut faire mal.

Pour ceux qui ont la toux, ou qui ont courte haleine, on la prend avec de l'eau boüillie, ou boüillon ; & de même pour ceux qui ont des douleurs de foïe & d'eſtomac : elle eſt encore bonne à ceux qui ne peuvent uriner aux rompures & maux de côté.

Contre le poiſon ou venin, on la prend avec eau de vie, ou avec du bon vin, ou avec du vinaigre, principalement pour les malades.

On la prend avec tout ce qu'on veut, pourveu qu'on l'avale, & qu'on en prenne dés l'heu-


Dictam Blane

re qu'on se sent malade, elle ne peut faire aucun mal, & donne une parfaite santé.

En Allemagne, on la donne à manger aux Chevaux, pour estre beaux & bien polis.

En Lorraine, & en beaucoup de lieux où les bêtes sont atteintes de quelque maladie que ce soit, on leur donne de ladite Gentienne en poudre grossiere sur un peu de pain, ou parmy du gruau, ou de l'avoine, pour les garder de maladie, ou du son moulu.

Pour les bêtes qui se portent mal, ou pleines de poison ou venin, ou si ells sont enflées, on leur donne une demie once, plus ou moins, avec du vinaigre, du verjus, ou du vin.

Et sur tout, elle guerit toutes sortes de maux de dents, en en mettant un peu dessus.

---

## CHAPITRE XX.

### *Diptam blanc, ou Fraxinelle,*

EST une plante dont les racines sont blanches, plus menuës que le petit doigt, un peu amere, & d'une odeur assez forte. Les tiges sont hautes de deux pieds, rougeâtres, accompagnées de quelques feüilles semblables à celles du frêne, & chargées à la cime en maniere d'épy, de grandes fleurs gris-de-lin, mélangées de purpurin, composées de cinq feüilles assez pointuës, & de quelques filets plus longs & recourbez, au milieu desquelles est placé un pistile qui produit une tête distinguée Figure.

en cinq guaînes, dans lesquelles on trouve des semences noires, luisantes, ovales, pointuës par un bout.

Choix. On doit choisir cette racine grosse, blanche dessus & dedans, & la moins remplie de petites fibres, & la mieux mondée qu'il se poura.

Pais. Cette plante se trouve dans les Forests de Provence & de Languedoc. Sa racine est alexitaire, & propre pour les morsures des bêtes

Vertus. venimeuses, pour les vers, pour les tranchées, & pour faire uriner. On s'en sert aussi pour les maladies convulsives. Mrs. Zuvelfer, Charas, & la plufpart des Auteurs modernes, substituent la poudre de cette racine à la farine d'orobe lorsqu'ils font les trochisques de scille.

## CHAPITRE XXI.

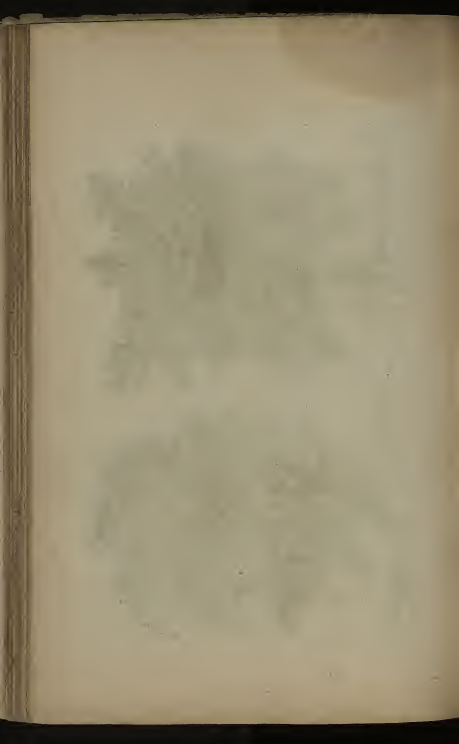
### *Carline, Caroline, Chameleon, ou Chardonnerette,*

Carline blanche. EST une plante qui a sa racine de la grosseur du pouce, brune & gersée au dehors & blanche en dedans, longue depuis un pied jusqu'à deux; d'une odeur forte & d'un goût

Figure. assez agreable. Les feüilles sont disposées en rond & couchées sur terre, d'un verd pâle, ondées & fort découpées, de chaque côté garnie de piquants ou petites épines. La fleur se trouve parmy ces feüilles attachées à la racine, sans tiges, larges de quatre à cinq pouces, plattes & semblables à un petit bassin, elle est

bordée


Carline Blanche
Carline Noi



# G

Valerianes 2 sortz
Meon 2 sortz
Britanique
Tormentille
Bistorte
Aristoloche 3 sortz
Pirethre
Pied dalexandre
Nisi
Ben blanc
Ben rouge
Orcanette 2 sortz
Ronas

bordée de quelques feüilles étroites & pointuës. Les semences viennent aprés les fleurs ; elles sont assez longues & soûtiennent une aigrette blanche.

On doit choisir cette racine nouvelle, bien nourrie & seche, d'un goût doux & d'une odeur aromatique ; & prendre garde que ce ne soit d'autres racines que l'on substituë bien souvent à sa place, sur tout lorsquelle est chere. Choix.

C'est un des meilleurs remedes que nous ayons contre la peste, c'est pour quoy l'on tient communément qu'elle fût montrée par un Ange à l'Empereur Charlemagne pour guerir les Soldats pestiferez de son Camp ; ce qui fut cause qu'il luy donna son nom. D'ou est venu le nom de Carline.

La Carline noire ou Chameleon noir, est tout à fait semblable à celuy que nous venons de décrire, si ce n'est que cette espece s'éleve en tige, & ses feüilles sont d'un verd plus obscur ; il est vray que Mathiole parle d'une autre espece dont les fleurs sont purpurines, mais c'est une plante tres rare & qui n'est d'aucun usage.

Les vertus de la Carline ordinaire, sont de resister au poison ; d'exciter les sueurs, de pousser par les urines, & d'emporter les obstructions, aussi s'en sert-on dans la peste, dans l'hydropisie, dans la passion hypocondriaque, & dans des maladies semblables. Cette plante se trouve dans les Alpes & dans les Pirenées, dans le Mont d'Or en Auvergne, & ces deux Carlines y sont si communes que les Paysans mangent les racines & les artichaux, lorsqu'elles Vertus.

ſont encore jeunes & tendres. Quelqu'uns pretendent que les artichaux ou fleurs de ces plantes, s'ouvrent & ſe ferment ſuivant que le temps eſt plus ou moins beau.

Gomme de Carline ou Aldabac. La racine de la Carline noire diffère de la blanche, en ce qu'elle eſtordinairement comme à demy ouverte, & moins peſante que la racine de Carline blanche. On trouve quelque fois dans la racine de Carline une gomme à qui les Anciens ont donné le nom d'Aldabac.

## CHAPITRE XXII.

### *Valeriane,*

Figure. EST une plante dont les racines ſont groſſes comme le pouce, brunés au dehors, ridées comme par anneaux, garnies de fibres ſur les côtez, d'une odeur fort aromatique & fort deſagreable. Elle eſt de la hauteur de trois pieds, creuſes, droites, acompagnées à chaque nœud de deux feüilles oppoſées vis à vis. Les premieres ſont quelquefois entieres, mais les autres ſont fort découpées de chaque côté, juſques proche la côte. Les fleurs ſont blanches & ſentent comme le jaſmin; elles naiſſent en boüquets. Au haut des branches ce ſont des petits tuyaux recoupez en cinq petites parties dans le haut, & laiſſent aprés elles des ſemences plattes & longuettes, chargées d'une houpe veluë & blanchatre.

Petite Valeriane. La petite Valeriane a les racines menuës & de bonne odeur. Les feüilles qui naiſſent des


Grande Valerianne.
Ditto Petite.


Meon.

jets ſont preſque par ovales, mais pointuës par le bout. Les tiges n'ont environ qu'un pied & quelques pouces de hauteur, accompagnées à chaque nœud de deux feüilles découpées menu juſqu'à leurs côtes. Les fleurs ſont purpurines, ſemblables à celle de la grande Valeriane, mais tres menuës; leur ſemence eſt de même. Ces deux racines, doivent être nouvelles & bien ſeches, le moins remplies de fibres qu'il ſera poſſible. On ſe ſert de ces racines, ſur tout de la grande, contre les poiſons & contre la peſte, & pour guerir l'athſme, la vieille toux, & l'hydropiſie. Quelques Auteurs donnent à ſes racines le nom de Phu-pontique. Vertus. Phu-pontique.

## CHAPITRE XXIII.

### *Mehon, Meü, Aneth ou Fenoüil tortu,*

EST une racine de la groſſeur du petit doigt, noiratre en dehors, blanchatre en dedans, longue, accompagnée de quelques racines plus menuës, acre, un peu amere, & d'une odeur aſſez aromatique. Les feüilles ſont ſemblables à celles du fenoüil, mais plus petites, plus découpées & beaucoup plus menuës. Les tiges ont un pied de hauteur, chargées de quelques ombelles de fleurs blanches, compoſées de cinq petites feüilles, aprés leſquelles naiſſent deux ſemences brunes, plus groſſes que celle du fenoüil, & plus canelées; c'eſt ce qui a donné ſujet à pluſieurs de croire que le Mehon étoit une eſpece de fenoüil ou d'aneth, & de l'ap-

pe'ler aneth ou fenoüil tortu. Le Mehon eſt
Vertus. une racine fort alexitaire, c'eſt pourquoy elle a été miſe fort à propos dans la Theriaque ; elle eſt auſſi ſudorifique & divretique.

Pais. Le Mehon que nous vendons nous eſt apporté des Montagnes d'Auvergne, de la Bourgogne, des Alpes & des Pirenées.

## *Britanique*,

Erreurs des Anciens & des Modernes.

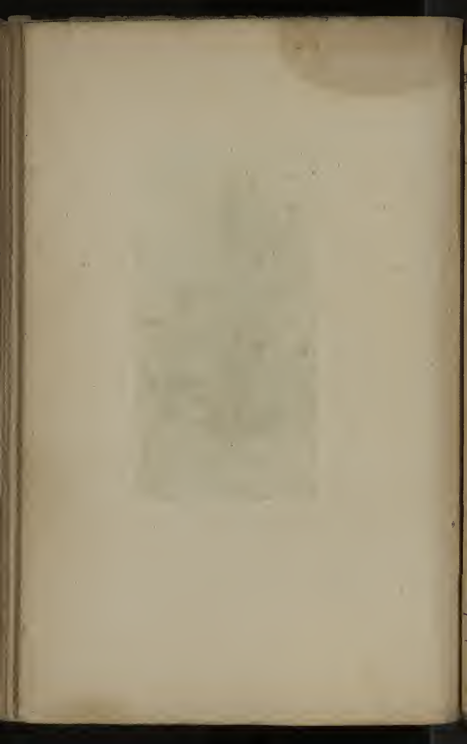
EST la racine d'une plante que nous appellons *Lapas* ſauvage, ou *Hydrolapas* noir, à cauſe qu'elle croît aſſez ſouvent dans l'eau & dans les marécages : nous n'avons gueres de racine plus commune & moins connuë que la Britannique, puiſque ce n'eſt que les racines de *Lapas* ſauvage ; neanmoins les uns veulent que la vraye Britanique ſoit la Biſtorte, les autres le Cyclamen, la Tormentille, la Betoine, le Plantin aquatique, & autres ſemblables ; ce qui a donné ſujet à tous nos Droguiſtes, Apoticaires & autres de vendre & ſubſtituer à la place de la vraie Britanique les racines cy-deſſus nommées, & pour obvier doreſnavant à cet abus & détruire ce que le Sieur Lemery dit dans ſon livre à la

Erreur du Sieur Lemery.

page 107, que la Britanique eſt la Biſtorte, & que ce nom luy a eſté donné, parce qu'il croiſt beau. en Bretagne. Pour confirmer ce que j'avance, & que ce n'eſt point de mon cru, l'on pourra lire un petit Livre imprimé en Hollande ſous le titre de *Britanica antiquorum vera*, où il eſt marqué que la vraie & ancienne Britanique eſt la racine du *Lapas*, dont cy à côté eſt la figure.

Vertus. Au reſte, cette Racine eſt doüée de tres-gran-


Plante de Britanique



A

en La racine d'une plante que quelques
uns veulent que ce soit la fumeterre bulb-
euse descrite dans plusieurs autheurs aussi
bien que la fabacea descrite dans d'alechamp
en son premier tome a la page 181 et 185
lesquels assure [illegible] quel ce
quoy qu'il en soit [illegible] que nous faisons
venir d'hollande sous le nom de [illegible] mais
les racines sont petites racines de la grosse
d'une noix ronde, bulbeuse ou Tubereuse
facile a couper et jaunastre comme du buis
au dedans et brune au dehors. d'un
goust acre et fort amer et d'une odeur
qui retire tant soit peu de celle de l'aristoloche ronde
mais bien plus foibles cette racine
pousse une tige droite des feuilles
blanchastres et fort decoupées et ensuitte
des fleurs. apres [illegible]
[illegible] espouvantent [illegible] d'un
fait des gousses composées de deux loges et
d'une seule capsule dans lesquelles se
trouve une graine luisante parmi
fleurs [illegible] rencontre des feuilles
entieres sans aucune decoupure
cette racine est chaude, aromatique et
stomacale elle a un goust amer et
[illegible] fort desagreable. aristoloche
Longue principalement pour les maladies
des femmes ce qui luy a fait apparemment
donner le nom d'aristoloche
L'aristologie fabacee en aussi
La racine d'une espece [illegible]
dont les racines sont de la grosse
en figure d'une febve elle est ronde

tubereuse, solide, un peu creuse
elle est iaunastre au dehors blanche
et farineuse en dedans d'un goust amer
et desagreable d'odeur les 2 plantes sont
si semblables que l'on ne les peut
distinguer que par les feuilles qui
se rencontre avec les fleurs en quoy
les feuilles de la aristolochia fabacea
sont decoupees et celles de la aristolo
logia Cava ne le sont pas
ces 2 racines ont les mesmes vertus
a la reserve que celle de la fabacea
est fort propre pour incarner
la carie des os en soupoudrant
de la poudre de cette racine sur
les os despouillé ainsi que cela
se pratique en hollande par les
chirurgiens

La Cinquiesme et Sixiesme sortes d'aristolo-
che son les racines de deux espece de fumeterre
Dont la premiere qui porte le nom d'aristolochia
Caua en la racine de la fumeterre bulbeuse
appellé des botanistes fumaria bulbosa radice,
Caua major Bauhins et suivant Dodonee
Radix Caua major

La 2e appellé aristolochia fabacea sont les
racines de la petite fumeterre dont les racines
sont bulbeuses et ~~de la grosseur~~ d'assez grosse forme des febues que les
botanistes appellent fumaria bulbosa radice
non Caua minor

Scorsonnaire despagne
en la racine dune plant fort
congnu en france ce qui voir


Tormentille.
Bistorte.

des proprietez que j'ai été bien-aise d'inserer icy; le petit Livre qui traite de cette plante n'étant pas connu par tout: On luy attribuë la qualité d'être specifique contre la maladie du Scorbut, d'affermir les Gencives & même les Dents, de remedier aux maladies des nerfs & aux venins, de guerir la maigreur & flux de ventre, qui sont ordinairement les symptomes du Scorbut; on veut qu'elle guerisse encore les Hemoroïdes, l'Hydropisie, l'Esquinancie, la Dyssenterie, Diarrhée, Plurefie: enfin elle a quantité d'autres proprietez rapportées dans ce Livre: elle se prend diversement, comme en poudre, en extrait; mais ordinairement on la fait cuire dans des eaux communes ou distilées, pour en boire la décoction, le tout suivant l'ordonnance des Medecins.

## CHAPITRE XXIV.

### *Tormentille*,

EST une plante dont la racine est un tubercule gros comme le pouce, brun en dehors ou rougeatre, stiptique & accompagné de quelques fibres. Les feüilles sont semblables à celle de la quinte-feüille, lissées, luisantes, soutenuës de six ou sept sur une queuë. Ses tiges sont basses, courtes, branchuës, chargées de quelques fleurs à quatre feüilles jaunes, aprés lesquelles on trouve un bouton où sont entassées quelques semences menuës. Figure.

Les meilleurs racines de Tormentille vien- Pais.

Usage. nent dans des lieux herbus & humides des Alpes & des Pirenées. On employe ces racines dans les confections alexitaires ; elles sont sudorifiques & resistent aux poisons ; on les ordonne aussi pour la disenterie.

Choix. On doit choisir la Tormentille nouvelle, seche, & des païs chauds, étant meilleure que celle qui croît dans nos jardins.

## *Bistorte*,

Figure. EST une plante dont la racine est grosse comme le doigt, tortuë & roulée sur elle même ; ridée par anneaux, brune en dehors, couleur de chair en dedans, accompagnée de fibres cheveluës & d'un goût astringent. Ses feüilles sont assez semblables à celles de la patience sauvage, vert gay en dessus, verd de mer en dessous. La tige est en fleur à la fin de May, garnie de quelques feüilles dans sa longueur, qui sont plus petites que les premieres. Les fleurs sont de couleur de chair entassées en épy, mais fort petites & fort touffuës ; elles laissent chacune aprés elles une semence à trois coins assez aiguës.

Païs. La Bistorte vient dans les Alpes dans les Pirenées, dans les Montagnes d'Auvergne & autres. On employe cette racine dans les occasions où il faut reserrer, comme dans tous

Vertus. les cours de ventre & dans les hernies, elle fortifie encore & resiste aux poisons.

Choix. On la doit choisir bien nourrie, nouvelle, brune au dessus & rougeatre au dedans, & preferer celle qui vient des pays chauds.


Aristoloche
Clematite.
Aristoloche
Ronde.
Aristoloche
Longue.
Aristoloche
Tenuis.

A #

Je yen a encore de deux autres sortes
qui sont tres peu cognue en france
mais beaucoup en hollande sous les noms ~~ou cey~~
~~[illegible]~~ ~~d'aristologhia~~ d'aristolochia clavia
et fabacea dont je parlerays —
après.

## CHAPITRE XXVI.

NOus vendons ordinairement de trois sortes d'Aristoloche. Sçavoir, la longue, la ronde & la longue. Il y en a une quatriéme qui est la Clematite ou Sermenteuse, mais comme nous ne faisons aucun negoce de celle-cy je n'en parleray point.

Trois sortes d'Aristoloche.

L'Aristoloche ronde est une plante qui a sa racine tubereuse, charnuë, de differentes grosseurs, il y en a qui ont jusqu'à trois pouces de diametre; elles sont irregulieres, c'est à dire qu'elles sont ordinairement plus larges par le bas, & comme élevées en côte semblable à une trufe. Cette racine est d'une amertume insupportable jaunatre en dedans, brune en dehors, d'une odeur qui n'est pas desagreable, elle est garnie de quelques fibres deliées. Plusieurs tiges sortent de sa partie superieure, elle s'élevent à la hauteur d'un pied, accompagnées alternativement de feüilles assez rondes, attachées sans pedicule & qui embrasse la tige par une basse échancrée en deux oreilles arondies. Les fleurs naissent dans les aiselles de ces feüilles, ce sont des tuyaux jaunatres & rayez le long d'un pouce & demy, croisez en de-là de leur moitié, & applatis en maniere de langue de bœuf, d'un rouge tres-foncé, & qui approche souvent de la couleur de suye; elles sont sans odeur; les semences sont noires, tres min-

ces & tres plattes, prefque triangulaires, elles font renfermées dans de petits fruits membraneux, verds dans le commencement, bruns dans leur maturité, divifez dans leur longueur en fix cellules.

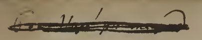
Aristoloche Longue

L'Ariftoloche longue eft une racine femblable au raifort, elle eft neanmoins plus groffe & plus longue, elle eft charnuë, fibreufe, caffante, brune en dehors, jaunatre en dedans, fort amere; Ses tiges couchées à terre font plus longues que celle de la ronde, & elles font garnies alternativement de feuilles moins rondes que celles de l'Ariftoloche ronde elles font foûtenuës par une petite queuë: Ses fleurs font affes femblables à celles de la ronde; mais les fruits font de la figure d'une petite poire; & renferment dans leurs cellules des femences tres-aplaties & noires.

## *L'Ariftoloche* tenuis,

Ariftoloche *tenuis* ou menu.

EST la plus petite de toutes; fes racines font compofées d'une infinité de fibres jaunatres fort menuës, attachées à la même tête, elles font fort ameres, & de fort bonne odeur. Ses tiges font foibles, minces, couchées à terre garnies alternativement de feüilles plus petites & plus pâles que celle des autres, de la figure d'un cœur renverfé, & foûtenues par des pedicules trés-deliées De leurs aifelles, naiffent des fleurs femblables à celles de l'Ariftoloche ronde, plus petites pourtant, jaunatres, mélées de couleur de fuye; fes fruits font auffi plus petits. Et c'eft cette Ariftoloche que nous





vendons sous les noms d'Aristoloche, *tenuis* & les Hollandois sous le nom d'*Aristolochia fabacea*. *Aristolochia fabacea* des Hollandois

L'Aristoloche Clematite a les racines fibreuses qui tracent de tous côtez, ameres, & d'une odeur assez agreable. Les tiges sont hautes de deux à trois pieds, droites, fermes, plus fortes que celles des precedentes, accompagnées alternativement de feüilles plus grandes, d'un verd plus pâle, taillées, pour ainsi dire, en cœur, renversées, & soutenuës par des queuës assez longues. Les fleurs naissent en foule dans les aisselles de ces feüilles jaunes pâles, elles sont de même figure que celles des autres especes, elles sons plus petites. Leur fruit au coutraire est plus gros, ovale & divisé en six cellules, rempli de semences tres-plattes, & comme triangulaires; cette Aristoloche nest d'aucun usage. Aristoloche Clematite.

Toutes ces especes se trouvent dans les prez & dans les vignes de Provence & de Languedoc, excepté l'Aristoloche *tenuis*, qui s'y trouve dans les bois, les olivetes, & les colines seches & pierreuses, elle est plus aromatique & plus forte.

A l'égard du choix des Aristoloches, elles doivent estre seches & bien nourries, principalement la ronde & la longue, pesantes, jaunes dedans, grises dessus & unies, & la *Tenuis* doit estre en belles racines, grise & faite comme l'ellebore noir, la mieux nourrie, la plus nouvelle & la plus seche que faire se pourra. Choix.

Les Aristoloches rondes & longues sont pour plusieurs usages, elles entrent en beaucoup de compositions Galeniques, avec du vin blanc on Vsage.

Eau d'Arquebusade. en fait une eau tres-propre pour la guerison des playes ; c'est pourquoy on a donné à cette eau de vin le surnom de Vulneraire, ou d'eau d'Arquebusade.

## CHAPITRE XXVI.

### *Pirethre*,

Figure. EST une racine de moyenne longueur, de la grosseur du petit doigt, grisâtre au dessus, blanchâtre en dedans, garnie de quelques petites fibres, d'un goût acre & brûlant. Elle produit des feüilles petites, vertes ; & des fleurs de couleur incarnat semblables à nos marguerites.

Choix. On choisira la Pirethre nouvelle, bien nourrie, seche, mal-aisée à rompre, du goût & de la couleur cy-dessus.

Pais. La Pirethre nous est apportée par Marseille du Royaume de Tunis, où elle croît communément. Estant tenuë dans la bouche, elle sert pour appaiser les douleurs des dents ; elle a plusieurs autres usages en medecine. On s'en sert aussi pour faire du vinaigre. Le nom de Pirethre

Racine salivaire. luy vient de sa qualité brûlante, & celuy de racine salivaire, à cause qu'elle fait cracher.

Pied d'Alexandre. Il y a encore une autre espece de Pirethre que nous appellons pied d'Alexandre, qui est une petite racine de la longueur d'un demy pied, d'un gris brun au dessus, & blanchâtre dedans, garnie de quelque peu de fibres, au haut de laquelle est une espece de barbe comme au *Meum*, d'un goût acre & mordicant, approchant de ce-


Pirettre.
Pied d'Alexandre.


Plante de Nisi

luy de la Pirethre ; de là on la nomme Pirethre sauvage ; quelques-uns l'employent & la vendent pour la vraye Pirethre, ce qui se connoist aisément, parce qu'elle est plus menuë, & plus longue ; on l'apporte par botte. Cette plante a ses feüilles fort petites, d'un verd jaunâtre, & ses fleurs par ombelles, d'un rouge pâle. Elle nous est apportée d'Hollande & d'autres endroits. Piretre sauvage.

Il la faut choisir nouvelle, en grosses racines comme la précedente, & rejetter celle qui est en filets. On se sert de cette racine comme de l'autre Pirethre, pour faire du vinaigre. Choix.

*Nisi Ging-ging-Nim-ging Canna*, 11

LA plante ou racine que les Japonois appellent *Nisi*, les Sauvages *Canna*, les Chinois *Ging-ging* ou *Nim-ging*, est une petite Racine blanchâtre, & tout à fait semblable à la Racine de *Diptam* ou de *Behen blanc*, & comme cette Racine est peu connuë, je raporterai premierement ce que Monsieur Bourdelot premier Medecin de Madame de Bourgogne m'en a donné par écrit. figure

Le *Ging-ging*, est une plante que les Chinois nomment ainsi à cause qu'elle a la forme d'un homme qui ouvre les jambes ; car ils appellent homme *Ging* ; elle aproche assez de la *Mandragore* par sa racine, mais elle est plus petite & ses feüilles font voir qu'il la faut mettre sous un autre genre ; le Pere Martini qui n'avoit veu que la racine en fait une espece de Mandragore dans la Description qu'il en donne dans son Atlas de la d'ou viene le nom de ging-ging

Chine, mais il eſt tombé dans cet erreur pour n'en avoir pû voir des feüilles, comme il avouë lui-même, ſa racine devient jaunâtre, lors qu'elle eſt ſeiche, elle n'a preſque point de fibres ni de filamens, par leſquelles elle puiſſe tirer ſa nouriture; elle eſt toute parſemée de petites veines noires, comme ſi on les avoit ſubtilement tirées avec de l'ancre: quand on la mâche elle eſt deſagreable à cauſe de ſa douceur mélée d'un peu d'amertume, elle augmente beaucoup les eſprits, quoique ſa doſe ne ſoit tout au plus que de deux Scrupules; ſi on en prend un peu davantage, elle redonne des forces aux perſonnes débiles & excite une chaleur agreable dans le corps, on s'en ſert quand elle a paſſé par le Bain-marie; car alors elle rend cette odeur ſuave comme les ſenteurs aromatiques; ceux qui ſont d'une conſtitution plus robuſte & plus chaude, ſont en danger de leur vie, s'ils en uſent trop à cauſe de la grande effervescence qu'elle excite dans les eſprits; mais elle eſt miraculeuſe pour les débiles, & pour ceux qui ont eſté travaillez d'une longue maladie, ou que quelque autre accident a épuiſé, elle vaut trois fois ſon peſant d'argent.

La racine de *Niſi*, eſt comme la Panacée des des Chinois, elle eſt peu connuë en France, & même en Hollande, ſa grande rareté fait qu'elle ſe vend extrêmement cher; la derniere que j'ai fait venir d'Hollande, m'a coûté 25. livres l'once, & il ne s'en trouva que dans une ſeule Boutique; quoiqu'il en ſoit, cette Racine étant dans terre pouſſe une tige de la hauteur d'environ un pied, de la groſſeur de celle du bled, d'où ſortent des feüilles aſſez ſemblables à celles du Vio-

lier ; aprés leſquelles naiſſent des fleurs par boutons d'une couleur rouge ; mais à meſure que ces boutons s'épanoüiſſent il en ſort ſix feüilles d'une couleur blanche diſpoſée par trois.

Le Journal de Siam, parlant de la Racine de *Niſi*, raporte que le *Ginſeng* eſt une petite racine qui croît à la Chine, dàns la Province de *Hounlam-ſoutchouan*, & dans celle de *Couli*. Il n'y en a point en aucun autre lieu du monde. Son principal effet eſt de rectifier le ſang, & de rendre les forces à ceux qui les ont perduës. On met de l'eau dans une taſſe, on la fait boüillir à gros boüillons ; on jette dedans les racines de *Ginſeng*, qu'on a coupées par petits morceaux : on couvre bien la taſſe, afin de faire infuſer le *Ginſeng* : & quand l'eau eſt devenuë tiéde, on l'avale ſeule dés le matin avant que d'avoir mangé. On garde le Ginſeng ; & le ſoir on fait boüillir de l'eau encore une fois ; mais on n'en met que la moitié de la taſſe : on y jette le même Ginſeng, on couvre la taſſe, & quand l'eau eſt aſſez froide, on la boit. Enſuite on fait ſecher le Ginſeng au ſoleil, & ſi l'on veut on peut encore faire infuſer dans du vin & en uſer. On met la quantité de Ginſeng à proportion de l'âge de la perſonne qui s'en doit ſervir. Depuis dix ans juſqu'à vingt, on en prend chaque fois le poids de la moitié d'un ſoang & demi : depuis trente juſqu'à ſoixante & dix & par-delà, le poids d'un mayon : on n'en prend jamais davantage. Mais le principal uſage de la racine de *Niſi* eſt pour mettre infuſer avec le Thé.

Son choix eſt d'eſtre nouvelle & veritable, & prendre garde que ce ne ſoit de la racine du Be-

henblanc, à quoy elle est fort semblable.

## CHAPITRE. XXVIII.

### *Behen blanc & rougé*,

Figure. EST une racine semblable à la Pirethre, blanchâtre au dessus, & un peu plus blanche par dedans, d'un goût presque insipide; cependant étant tenu un peu dans la bouche, il y reste une amertume assez desagreable.

Pais. Cette racine nous est aportée des mêmes endroits que la suivante, & a ses feuilles presque de la même figure, excepté que par le bas elles sont acompagnées de quatre petites feuilles, de même forme & couleur à l'oposite l'une de l'autre, du milieu desquelles sort une tige haute garnie de quelque peu de feuilles, & d'une fleur par boutons remplie d'écailles, lesquelles étant épanouïes jettent une petite fleur jaune.

Choix. On choisira le Behen blanc en grosses racines, non cariées, dificile à rompre, les plus nouvelles qu'il sera possible. Il est propre aux mêmes usages que le Behen rouge, & on luy substitué les mêmes racines.

Behen rouge. Le Behen rouge est une racine qui nous est aportée de la Sirie, elle est coupée par trončons comme le jalap; cette racine étant dans terre est de la figure de nos gros naveaux, garnie de fibres, de couleur brune au dessus & rougeatre dedans, d'où sortent des feuilles vertes, longues, & semblables à celle du Limo-


Behen Blanc.
Behen Rouge.


Orcanette Ordinaire.
Orcanette de Levant.

nium ; c'eſt pourquoy quelqu'uns veulent que ce ſoit la ſeconde eſpece, on voit dans ſon milieu, des tiges garnies de fleurs rouges, rangées deux à deux, de la figure d'une petite grenade ou du poivre de la Jamaique.

On les choiſira ſeches, hautes en couleur, d'un goût aſtringent, aromatique, elles doivent eſtre nouvelles, étant faciles à ſe carier. Elles ſont peu uſitées en medecine, mais le plus ſouvent ceux qui en ont beſoin à cauſe de leurs rareté, ſe ſervent des racines d'Angelique, de Zedoare, de Bourache ou de Bugloze, ce qui ne ſe doit neanmoins pas faire que dans une extrême neceſſité. On dit qu'elle reſiſte aux venins. Choix.

---

## CHAPITRE XXIX.

### *Orcanette,*

EST une racine de moyenne groſſeur & longueur, d'un rouge foncé au deſſus, & blanche au dedans, elle produit des feüilles vertes, rudes, ſemblables à la bugloſe ; c'eſt pourquoy quelqu'uns l'apellent Bugloſe ſauvage, du milieu des feuïlles il ſort une tige droite garnie de petite feüilles, & de fleurs par boutons en forme d'étoile & de couleur d'un bleu mourant. Bugloſſe ſauvage.

On choiſira l'Orcanette nouvelle, ſouple, neanmoins ſeche, d'un rouge foncé au deſſus, blanche au dedans, avec une petite tête de couleur blëue, étant frotée ſur l'ongle ou Choix.

sur la main, elle fait un beau rouge vermeil.

Comme la teinture de cette racine ne consiste que dans sa superficie, ceux qui en auront besoin pour donner couleur à leurs cires, graisses, huiles, ou onguents, prefereront la menuë à la grosse, & si elle est nette ils en feront un tres-beau rouge, pourveu qu'il ne soit point humide. L'Orcanette croît en Provence, & nous la tirons de Marseille & de Nismes.

Pais.

Cette racine est peu usitée en Medecine, & elle n'a guere d'autre proprieté que de servir à teindre en rouge. Il y a encore l'Orcanette du Levant ou de Constantinople, qui est une racine assez singuliere, elle est grande & grosse comme le bras & elle ne paroît qu'un amas de feuilles ensemble, comme le tabac à l'andouille, ses couleurs sont diverses, la principale est rouge fort obscur, qui est suivi par intervalles d'un tres-beau violet, au haut paroît une espece de moisissure blanche & bluatre, qui est comme sa fleur; au milieu de cette racine il se trouve un cœur qui est une petite écorce mince & longue comme la canelle, elle est d'un tres beau rouge par dessus, & blanche dedans. Cette Orcanette est de tres-peu d'usage, quoy qu'elle soit meilleure que nôtre Orcanette.

Orcanette du Levant.

## *Ronas*

ESt une racine qui court en terre comme la Reglisse & qui n'est gueres plus grosse: elle ne croît que proche Astabat Ville de Perse, elle sert à teindre en rouge, & c'est ce qui donne

Pais.

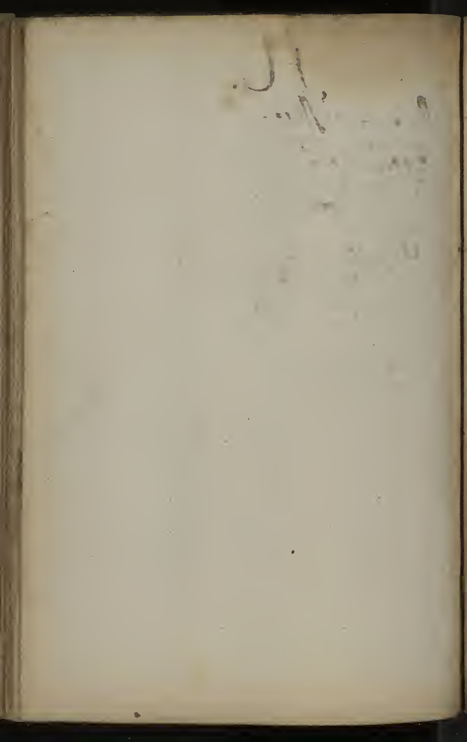
ne

Erreur du s.r Lemery a rejetter

La Grosseur en la figure de [illegible]
du levain a fait dire au s.r Lemery qu'il y a
aucune apparence que cettes Saline estoit
artificielle apparament qu'il ne [illegible]
[illegible] ne aucun [illegible]
Je n'aurois pas [illegible] ne faut que
[illegible] de la grosseur [illegible]
marque [illegible] tout ce que [illegible] a dire a la
[illegible] de cette supposition vient
de moy

H.

Racine de ffase
garance — 3 solz
Salsepareille 3 solz
Squine — 4 solz.
asarum [illegible]
aspxina
Absinthe 3 solz
Suc de Reglisse 6 solz
plusieurs communs
plus Racines rares
acorus verus
Calamus verus
Canne sucre
Saccarine



ne cette couleur à toutes les toilles qui viennent du Mogol ; cette racine donne une forte & prompte teinture, & une Barque d'Indiens qui en étoit chargée ayant été brisée à la rade d'Ormus, la Mer le long du rivage parut toute rouge pendant quelques jours.

Figure.

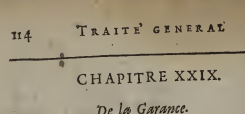
Cette racine se trouve dans terre en morceaux de differentes grosseurs & longueurs de même que la Reglisse ; mais elle est coupée par morceaux de la longueur de la main, & on la met par paquets, & ensuite on l'emballe pour être transportée aux Indes ; c'est une chose incroyable de voir la quantité de Ronas que les Caravannes apportent de Perse à Ormus, le plus souvent ces Caravannes ne sont chargées que de cette racine.

## *Racine d'Essaye.*

Usage.

LE Journal des Sçavans fait mention d'une petite Racine d'un goût salé & d'une couleur rouge, qui croît sur la Côte de Coromandel entre Penna & Caleature, dont les Indiens se servent à teindre en écarlatte. Il en vient aussi de Papapouli proche de Massulipatan ; mais les Indiens ne l'estiment pas tant que le Ronas, à cause que sa couleur est trop vive, je n'ay jamais vû cette racine d'Essaye que je croi être la même chose que le Ronas.

Pa is.



## CHAPITRE XXIX.

### *De la Garance.*

Rubia tinctorum.

LA Garance que nous appellons aussi *Rubia tinctorum*, est la racine d'une plante fort connuë, les Hollandois en retirent un grand profit par le commerce qu'ils en font en plusieurs endroits de l'Europe.

La Garance nous vient en trois sortes de manieres, sous le nom de Garance en branches, de Garance grappe ou robbé, & de Garance non robbé. La Garance en branches, est celle qui nous est envoyée en racine, telle qu'elle est tirée de terre, n'ayant autre préparation que d'être sechée. La seconde est la grappe ou robbé, qui est de la Garance en branche dont on a retiré la première écorce & le cœur, & par le moyen de certains moulins, elle a été réduite en poudre grossiere telle que nous la voyons. La troisiéme est la non robbé, c'est-à-dire que c'est la Garance en branche qui a été mouluë & réduite en poudre. Ainsi la meilleure Garance est la grappe ou robbé, qui pour être de la belle qualité, doit être étant tirée des balles ou tonneaux, d'un rouge pâle, & qui en vieillissant rougit & devient d'un trés-beau rouge. Celle de Zelande est estimée la meilleure. Les Garances servent aux Teinturiers.

Garance en branches.

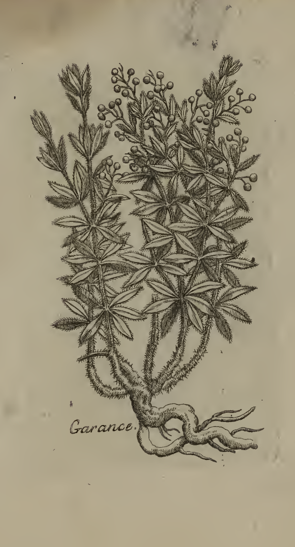
Garance grappe.

Garance non-robé.

Choix.

Pais.

outre ces 3 sortes de garances
[illegible] une 4 qu'on appelle
Billon qui n'est autre chose
que des croûtes de garance
[illegible]
y a quelque fois


Garance.


Sassepareille des Indes d'Espagne.
Sassepareille de Marahan.

## CHAPITRE XXX.

### *Salsepareille.*

EST les longs filamens de la racine d'une plante qui rampe sur les murailles, & le long des arbres, qui a ses feüilles pointuës, longues & étroites, garnies de nerveures d'une couleur verte. Au bas des feüilles naissent de petits filamens en forme de mains pour s'attacher aux arbres de même que la Vigne vierge; au sommité des branches naissent de petites fleurs blanches en forme d'étoile, d'où sortent des petits fruits rouges d'un goût aigrelet. Figure.

Cette plante croît en abondance dans la nouvelle Espagne & au Perou, & même dans les Indes Orientales; elle aime les lieux humides & marécageux. Pais.

Il y a trois sortes de Salsepareilles; sçavoir, la Salsepareille des Indes d'Espagne, la Salsepareille de Maragnan, & la grosse Salsepareille que nous appellons Salsepareille de Moscovie, & les Portugais *Pao de Caraca*, qui signifie Bois de Caraque: de ces trois sortes de Salsepareilles il n'y a que les deux premieres qui doivent être mises en usage, quoy que celle de la nouvelle Espagne doit être préférée: mais comme elle est ordinairement remplie de fibres, la plûpart de ceux qui la vendent ou qui l'employent n'en veulent point, préférant celle de Maragnan qui est unie en petites bottes longues & d'un bon détail; à l'égard de la troisiéme, elle doit être Trois sortes de Salsepareille. Pao de Caraca. Bois de Caraque. Salsepareille de Maragnan.

Avis. entierement rejettée, n'étant bonne à rien qu'à tromper; & pour prouver que cette Salsepareille ne vaut rien, c'est qu'un Marchand de Saint Malo étant à Lisbonne de mon tems receut 2000. livres de cette Salsepareille, laquelle étant arrivée à la Doüanne, le Directeur la fit visiter par plusieurs Droguistes de la Ville, & ayant tous dit d'un commun accord qu'elle ne valoit qu'à brûler, on ne la voulut jamais rendre à celuy à qui elle appartenoit, & on la fit brûler devant ladite Doüanne. Plût à Dieu que l'on en fist de même en France, il n'y auroit pas tant de friponnerie qu'il y a sur les Drogues & autres Marchandises.

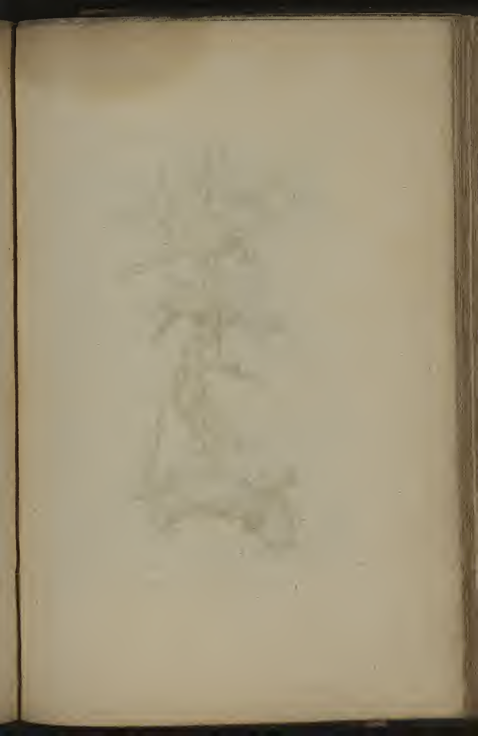
Il y a encore une quatriéme Salsepareille que l'on nous envoye d'Hollande & d'autres endroits qui est en petites bottes d'environ deux livres, coupée par un bout, qui doit être aussi rejetté, n'y ayant que le dessus qui soit bon; étant toute pleine de fibres & autres menus brins & de la poussiere: ensorte que ceux qui auront besoin de Salsepareille, s'attacheront à celle en turban ou en grosses bottes,

Choix. préferant celle qui est unie, récente, grise au dessus, blanche en dedans, facile à se fendre, garnie de rayes rouges en dedans, ce qui est la veritable marque de la Salsepareille de la nouvelle Espagne.

A l'égard de la Salsepareille de Maragnan, elle doit être rougeâtre au dessus.

La Salsepareille sert à faire des tisannes pour

Usage. la guérison des Maladies Véneriennes, & pour dégraisser les personnes qui sont trop grasses.




Squine.

## CHAPITRE XXXI.

### *De la Squine.*

LA Squine que nous appellons communément Esquine, est une racine noüeuse, bossuë, rougeâtre au dessus & en dedans, qui étant dans terre pousse des tiges rampantes le long des autres arbres, d'où sortent des feüilles grandes, vertes, & faites en forme de cœur, & la tige est toute garnie de petits piquants en maniere d'épines. Figure.

La Squine que nous vendons nous est apportée de plusieurs endroits des grandes Indes & de la Chine par la voye d'Hollande, d'Angleterre, & de Marseille, on nous la donne tantôt brutte, c'est-à-dire comme elle est tirée de terre, tantôt mondée en partie de sa premiere peau, ce qui se fait pour luy ôter ses extremitez & pour la rendre plus de vente. Pais.

On doit choisir la Squine pesante, resineuse, difficile à couper, mondée en partie de sa premiere peau, d'une couleur rougeâtre, & prendre garde qu'elle n'aye été mangée des vers, & que les trous n'en ayent été rebouchez avec du bol ou autres terres glaises, comme il n'arrive que trop souvent, ils appellent à Marseille Squine ferrée celle qui est de la bonne qualité, qui est bien resineuse. Choix. Squine ferrée.

La Squine est fort en usage pour faire des tisannes sudorifiques, elle est employée aux mêmes choses que la Salsepareille; c'est pour- Usage.

quoy elles ne vont gueres l'une sans l'autre.

Il croît aux Isles Antilles une grosse racine que quelques uns ont voulu dire être la veritable Squine; mais cela n'est pas vray, je n'en diray rien, me contentant seulement de dire qu'il y a quantité d'autres racines qui portent le nom de Squine, comme la Squine d'Angleterre qui est rouge & d'une assez bonne qualité, & la racine d'une Canne ou roseau que l'on l'y substituë souvent à la place de la véritable, à quoy il faut prendre garde.

Avis.

Squine d'Angleterre.

## CHAPITRE XXXII.

### *Azarum*, *Cabaret*, *ou Nard sauvage*,

Pays.

EST une racine qui se trouve fort communément en plusieurs endroits du Levant, dans le Canada, & même en France, sur tout du costé de Lyon, d'où nous vient presque tout celuy que nous vendons.

Cette racine étant dans terre pousse des tiges, à la sommité desquelles il naît des feüilles vertes, épaisses, & faites en cœur, & des fleurs par boutons comme la rose, d'une couleur rougeâtre.

Choix.

On doit choisir l'*Azarum*, veritable Levant s'il est possible, en belles racines, non fibreuses ny brisées, mais d'une couleur grise dessus, & en dedans, d'une odeur penetrante, d'un goût âcre accompagné d'un peu d'amertume. On prendra garde que ce ne soit des racines d'*Azarina*, que l'on nous apporte le plus souvent de

Asarina.


Azarum.
Azarina.


Reglisse.

la Bourgogne ; ce qui ſera facile à connoître, en ce que l'*Azarum* eſt en petites racines griſes de la groſſeur d'une petite plume à écrire ; & l'*Azarina* eſt en petites racines noirâtres ſeches, arides, & ſi remplies de filamens, que l'on ne ſçait ce que c'eſt, parce qu'on a de la peine à diſtinguer les veritables racines d'avec les filamens.

L'*Azarum* eſt quelque peu uſité dans la medecine, mais ſon plus grand uſage eſt pour les chevaux qui ont le farcin, on leur donne en poudre dans du ſon moüillé, depuis une once juſqu'à deux; & cette racine eſt ſi convenable pour guerir cette maladie, qu'il s'en conſomme preſentement une groſſe quantité. Uſage.

Il eſt à remarquer que l'*Azarum* eſt une plante dont la racine eſt preſque à rais de terre, c'eſt à dire qu'elle n'entre pas avant, & il ſe trouve de ces racines ſous leſquelles il y a au deſſous, environ un pied dans terre, une maniere de trufes rondes, d'une couleur jaunâtre au deſſus & blanche dedans; ſi on les preſſe il en ſort un lait qui eſt cauſtique comme le feu. J'ay été bien aiſe d'avertir le public de cet article, ne ſçachant pas que quelqu'un en ait jamais eu connoiſſance ny écrit. Remarque de l'Auteur

## CHAPITRE XXXIII.

### *Regliſſe, Rigalice, ou racine douce.*

EST une plante qui a ſes feüilles gluantes, vertes, luiſantes, & à demy rondes, & ſes Figure.

fleurs ſont ſemblables aux Hyacintes de couleur purpurine ; d'où ſort des gouſſes qui forment enſemble une boulle ronde où la ſemence eſt enfermée.

Pais. La Regliſſe que nous vendons à Paris nous eſt apportée par balles de divers endroits d'Eſpagne, mais principalement de Saragoſſe, capitale de l'Arragon, où cette plante croît en tres-grande quantité.

Choix. On choiſira la Regliſſe nouvelle, unie, de la groſſeur du gros doigt rougeâtre au deſſus, & d'un jaune doré en dedans, facile à couper, d'un goût doux & agreable, telle qu'eſt celle de Saragoſſe, qui eſt la meilleure. Ainſi elle doit être preferée à celle de Bayonne, qui eſt ordinairement griſe par deſſus, menuë terreuſe & de fort peu de garde. On doit être ſoigneux de la bien conſerver, de peut qu'elle ne ſe gâte, car ſi-tôt que cette marchandiſe a ſouffert, il arrive comme à la gangrene, auſſi-tôt qu'un

Avis. morceau a commencé à ſe gâter par les deux bouts, le reſte ne manque pas en peu de tems de ſe corrompre ; cela arrive principalement lors qu'elle eſt venuë par la pluye ou gelée, ou pour avoir ſejourné à Bayonne ou avoir eſté miſe à la cave.

J'avertis ceux qui voudront faire negoce de Regliſſe, de ne point s'en mêler, qu'ils ne ſçachent auparavant ce que c'eſt ; car il n'y a pas de marchandiſe plus ſujette, & où il faille plus de ſcience, tant pour la conſerver que pour y pouvoir faire quelque profit : les circonſtances ſont ſi longues, qu'il faudroit un cahier de papier pour les pouvoir toutes expliquer. En mon particu-

lier je pourrois certifier en avoir vendu pour plus de cinquante mille livres, & cependant je ne la connois pas. Neanmoins il seroit facile de prouver qu'il n'y a personne qui ne dise la connoître. Pour moy; si j'avois le secret de la bien connoître & de la conserver toute l'année, je ne voudrois point d'autres marchandises, sur tout à Paris où la Reglisse nouvelle est en regne, quoy qu'assez mal à propos, la seche & jaune estant meilleure. Abus.

A l'égard de la Reglisse seiche, on la doit choisir jaune & bien seche, & prendre garde que ce ne soit des rebuts de bâles, qui sont ordinairement noires, étoufées, & de nulle valeur. Reglisse seche.

La Reglisse seche & jaune peut être employée au lieu de la verte; & même elle doit être preferée, en ce qu'elle est moins amere, qu'elle foisonne plus, & est d'une meilleure qualité. Choix.

L'usage de la Reglisse est trop connu pour m'y arrêter.

La Reglisse seche en poudre, prise avec partie égale de fleur de soufre, depuis deux onces jusqu'à quatre, suivant la grandeur du cheval, deux fois le jour pendant huit jours dans du son fraisé, est un bon remede pour empêcher qu'il ne devienne poussif, lorsque l'on commence à s'en appercevoir, & cela empêche que la pousse ne paroisse pour quelques jours; à quoy ceux qui achettent des chevaux doivent prendre garde. Pendant l'usage de ce remede on ne doit point fatiguer le cheval, & on lui donnera peu de foin. Quelques-uns y mêlent parties égales de limailles d'acier. Secret.

## CHAPITRE XXXIV.

### *Du Suc de Reglisse noir.*

On tire de la Reglisse par le moyen de l'eau chaude, une teinture jaune, qui aprés avoir été évaporée sur le feu & reduite en consistance solide, devient noire, & c'est ce que nous appellons suc ou jus de Reglisse noire, que nous faisons venir d'Hollande, d'Espagne & de Marseille, en pain de differentes grosseurs, qui sont le plus souvent de quatre onces, ou d'une demy livre. Ce suc de reglisse pour être de bonne qualité doit être noir dessus, & d'un noir luisant en dedans, facile à casser, d'un goût assez agreable; il faut rejetter celuy qui est molace, rougeatre, & qui étant cassé paroît graveleux, & qui a un goût de brûlé. Ce suc de Reglisse est fort en usage pour guerir le rhûme, il est propre aux pulmoniques, on le mâche comme le tabac, on le prend dans quelque liqueur convenable. Nous vendons encore quantité d'autres sucs de Reglisse, comme sont ceux de Blois, le blanc & le jaune, celuy de Rheims ou de Paris, qui sont en pastille platte, ou plyé en rond comme de la bougie de la grandeur d'une piece de quinze sols. Le suc de Reglisse blanc fait à Paris, est une composition de Reglisse seiche, de sucre, de gomme, d'amidon, & d'iris en poudre; mais comme tous ces pretendus sucs de Reglisse ne sont proprement que des amusettes, les uns pour n'être que de la gomme, & les autres du sucre; c'est pourquoy

pays. — Jus de reglisse. — Choix. — Usage. — Suc de Reglisse de Blois, & autres endroits. — Suc de Reglisse blanc.

[illegible]

je n'en diray rien, l'on ne doit s'atacher uniquement qu'au suc de Reglisse noir, comme étant de la meilleure qualité, sur tout s'il est de la maniere que je l'ay marqué.

Nous vendons outre toutes les racines que j'ay cy-devant décrites, plusieurs racines qui croissent dans nos jardins, ou autour de Paris, comme l'*Enula Campana*, la Pivoine mâle & femelle, l'*Arum major & minor*, ou grande & petite Serpentaire, le Petazites, le Cyclamen ou pain de pourceau, le Gramen ou Chiendent, le Polipode, & quantité d'autres que nous tenons par hazard, & pour n'être pas sujets aux Herboristes, & pour en avoir en tout tems. Ainsi le public est mieux servi & n'est point sujet à estre trompé ; car il est certain, que de vingt sortes de racine que les Herboristes vendent, il y en a quinze de fausses, ce qui n'est pas d'une petite consequence. Il y en a quantité d'autres que nous ne vendons point pour être trop rares, comme sont les racines de *Membroni Cini*, de *Chiai Cathai*, de *Labrandin*, de *Nossa Segnora*, de *Tauzarghent*, de *Tagion*, de *Carlo sancto*. Le *Sandara* du Perou, qui est une racine rougeâtre, dont les Indiens se servent pour mettre daus le Chocolat, la racine de Palay de Canada, le Saljunca de Naples; enfin je laisse plusieurs autres sortes de racines que nous pourions vendre, si nous en pouvions avoir, & elles ne seroient pas d'une petite utilité.

Diverses sortes de racines.

## CHAPITRE XXXV.

### *Acorus verus, ou Acore vray, ou Diringo,*

EST un roseau ou racine noüeuse, rougeâtre au dessus & blanche dedans, garnie de longs
Figure. filamens, d'une substance legere, ainsi facile à se vermoudre ; il sort de cette racine des feüilles vertes, longues & étroites, & des fruits d'environ trois pouces de long, de la grosseur & figure du poivre long.

On choisira l'*Acorus* nouveau, bien nourri,
Choix. mondé de ses filamens, difficile à rompre, d'un goût acre, accompagné d'une amertume assez agreable, d'une odeur suave & fort aromatique, c'est pourquoy il est beaucoup plus connu sous le
Calamus aromaticus. nom de *Calamus aromaticus*, quoyque mal à propos, que sous celuy d'*Acorus*.

Cette racine qui est pour l'ordinaire de la grosseur du petit doigt, & d'environ demy pied de long, nous est apportée de plusieurs endroits de la Pologne, de la Tartarie, & même de l'Isle de
Pays. Java, où elle est appellée *Diringo*.

L'*Acorus* est un peu usité en medecine, & est
Usage. un des ingrediens de la Theriaque, où il n'a besoin d'autre preparation que d'estre bien choisi & nettoyé de la terre, & d'autres corps étrangers qui peuvent s'y rencontrer, mais son plus grand usage est pour les Parfumeurs.

[illegible]




\+ on me dira peut estre d'ou vient que l'on a tant fait
veu que la [illegible] [illegible] apres [illegible] [illegible]
que [illegible] bien a mon malheur et je aurois mieux [illegible]
que j'ay donné deux milles escus aux pauvres [illegible]
n'auois jamais [illegible] une [illegible] en l'an [illegible] fait
le [illegible] ou [illegible] par la quantité de [illegible] [illegible]
je [illegible] faict aussi [illegible] devenu [illegible] a pays
ou [illegible] ou [illegible] et voulois [illegible]
de la [illegible] n'a [illegible] que tres mal apropos
[illegible] [illegible] [illegible] quand
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] de [illegible]



*Calamus aromaticus*

## CHAPITRE XXXVI.

### *Calamus verus ou Amarus*,

EST un roseau de la grosseur d'une plumè, de deux à trois pieds de haut, compartie par nœuds, d'où sortent des feüilles vertes & des petities ombelles chargées de fleurs jaunes. Figure.

Ce petit roseau croît en plusieurs endroits du Levant, d'où il est apporté à Marseille, quelquefois dans son entier, mais ordinairement par bottes d'un demy pied de long. Païs.

On le choisira gros, nouveau, mondé de sa petite racine & de ses branches & en bottes, prenant garde qu'elles ne soient point trop fourrées de racines & menus branchages. Il doit estre d'un gris rougeâtre au dessus & blanchâtre dedans, garni d'une moüelle blanche ; car quand il est suranné, cette moüelle devient jaune, & elle se reduit en poudre comme si les vers l'avoient mangée ; il faut encore qu'il se rompe par éclats, & qu'en le mettant dans la bouche il soit d'une amertume insupportable. Choix.

Son principal usage est pour la Theriaque, où il n'a besoin d'autre preparation que d'estre choisi comme cy-dessus. Usage.



## CHAPITRE XXXVII.

### *Des Cannes à Sucre.*

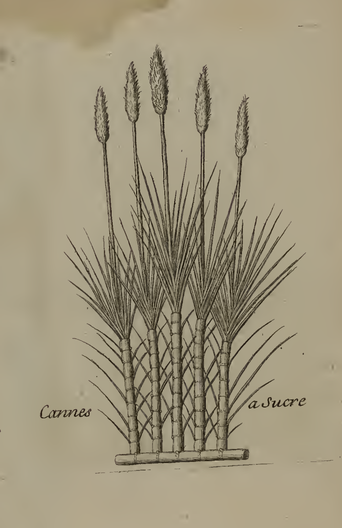
pays. LEs Cannes à Sucre ou Cannamelles, font des roseaux qui croissent en abondance dans plusieurs endroits des Indes Orientales & Occidentales.

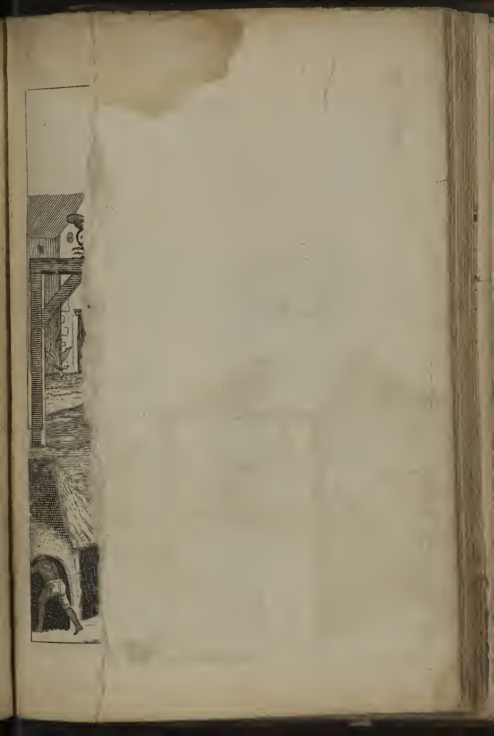
Ces Cannes ou Roseaux étant dans terre, poussent de chaque nœud une autre Canne haute de cinq à six pieds, qui est garnie de feüilles vertes, longües, étroites & tranchantes. A la moitié de la hauteur de chaque Canne sort une espece de fleches qui se termine en pointe, au haut de laquelle il y a une maniere de fleur de couleur argentée en forme de panache.

Maniere de planter les Cannes à Sucre.

Les Ameriquains ayant bien labouré leurs terres, ils y font des Sillons ou Rigoles, de même que l'on fait icy aux terres labourées d'environ d'un demy pied de profondeur, dans lesquelles ils y mettent une canne de trois pieds ou environ, & la font chevaucher d'un pied par chaque bout par deux autres cannes, & continuë ainsi jusqu'à ce que la terre qu'ils ont preparée soit remplie. Au bout de six à sept mois, qui est le temps qu'elles commencent à pousser leurs flêches, on a soin de les couper pour retirer le sucre, ainsi qu'il se verra cy-aprés.

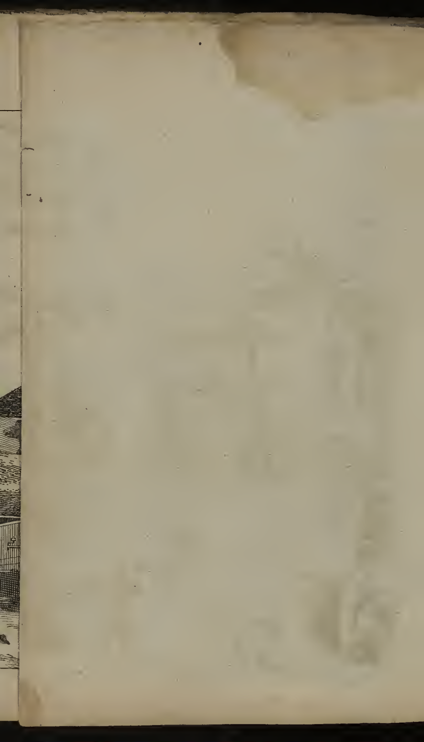
Ces especes de fleches sont fort usitées par les Sauvages pour se faire des Arcs.


Cannes
a Sucre




Pajomirioba
sucrerie
Canamelles


Moulin a sucre



## CHAPITRE XXXVIII.

### *Comme l'on tire le Sucre des Cannes.*

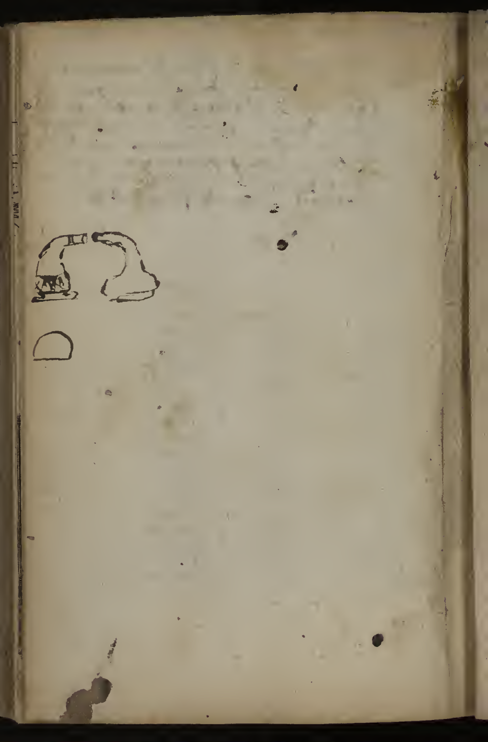
LEs Americains ayant coupé leurs cannes au deſſus du premier nœud, ils en ôtent les feüilles & en font des bottes qu'ils portent an moulin, lequel eſt composé de trois rouleaux égaux en groſſeur, & également revetus de lames de fer au lieu où paſſent les cannes. Celuy du milieu eſt beaucoup plus élévé, afin que les deux arbres qui le tiennent par le haut, & auſquels les bœufs ſont attelez, puiſſent tourner ſans être empêchez par la machine. Le grand rouleau du milieu eſt environné d'un heriſſon dont les dents s'emboitent dans les hoches ou areſts faits à ce ſujet, dans les deux autres qui ſont tous proches, & les faiſant tourner, ils ſerrent, écraſent, & font paſſer les Cannes de l'autre côté, leſquelles demeurent toutes ſeches & épuiſées de leur ſuc. ( Si par hazard l'Ameriquain ou le François qui met les Cannes au moulin, ſe laiſſoit ſerrer les doigts, il luy faudroit auſſi-tôt couper le bras, ſinon ſon corps ſeroit plûtôt écraſé qu'il n'y auroit ſongé, c'eſt ce qui fait que d'abord qu'un homme a les doigts pris, un autre luy coupe le bras avec un coutelas, & ce pauvre malheureux mutilé ne ſert plus aprés être gueri qu'à faire des meſſages. ) Ce ſuc tombe dans un vaiſſeau qui eſt deſſous le le moulin, & étant ainſi tiré, coule par un petit canal dans la premiere chaudiere, qui tient

environ deux muids, où il eſt échauffé à petit feu & preſt à boüillir, afin de luy faire pouſſer la plus groſſe écume. Les Americains ſe ſervent ~~de cette écume~~ pour nourrir leurs beſtiaux; ce ſuc bien écumé eſt mis dans une ſeconde chaudiere où l'on le fait boüillir, en jettant de temps en temps de l'eau de chaux dans laquelle on a foüetté des œufs, on paſſe ce ſucre bien purifié par des draps faits en forme de chauſſes d'hypocras, & aprés avoir été ainſi coulé on le met dans une troiſiéme chaudiere, qui eſt ordinairement de bronze ou de métail où il eſt, en l'écumant toûjours cuit à la plume, & aprés on le verſe dans une quatriéme chaudiere, & quand il eſt à demy refroidy on enleve le grain, c'eſt à dire qu'avec une écumoire ou ſpatule de bois, on regarde ſi le ſucre commence à ſe grener, ce qui ſe fait en paſſant l'écumoire deſſous le ſucre de la droite à la gauche. Ce ſucre étant de la qualité requiſe & encore chaud, eſt jetté dans des moules dont le trou d'enbas eſt bouché; au bout de vingt-quatre heures, qui eſt ordinairement le temps que le ſucre a pris corps, les negres portent ces moules dans leurs caſſes ou maiſons, & aprés avoir debouché les trous & percé le ſucre, ils placent ces moules ſur des pepots que nous apelons jarrons, afin d'en recevoir le ſirop qui en découle. Lorſque le ſirop eſt écoulé ils retirent le ſucre des moules, & enſuite le coupent avec un couteau; & ce ſucre ainſi coupé eſt ce que nous apelons moſcovade griſe, ou ſucre des Iſles non atteré; cette moſcovade pour être de la bonne qualité, doit être d'un gris blanchatre,

ſeche

+

[illegible] de la Charité auec vne
[illegible] de racine d'aningue.
(qui est vne racine assé semblable
a la Squine ce qui croit dans les Isles
au lieu de sublime et d'arsenic dont ils
se servoient autrefois auant que les
Ameriquains ussent Cognoissance de cette
racine) et baume qui en sort *



# J.

Cassonnade
Defrance sortz de sucre
Bambu
Sucre de Tabaxpir
Cannes de 7 sortz
Oignons de Scilles
de 3 sortz

feche, la moins graſſe, & qui ſente le moins le brûlé qu'il ſera poſſible. Cette Moſcovade eſt la baze & la matiere dequoy on fait toutes les differentes ſortes de ſucres que nous vendons. Moſcovade griſe.

Elle a fort peu d'uſage, quoyque ce ſoit une aſſez bonne marchandiſe, pour faire des Sirops ou confitures rouges; ſur tout quand on la ſçait bien clarifier.

---

## CHAPITRE XXXIX.

*Caſſonade, Caſtonade, ou Sucre des Iſles atteré,*

EST de la Moſcovade griſe fonduë, & aprés avoir été bien clarifiée & paſſée par des draps, & cuite à la plume, eſt miſe dans des moules, & peparée de la maniere dont j'ai ci devant parlé: aprés que le ſirop eſt égoûté on met ſur le ſucre l'épaiſſeur d'un pouce de terre glaiſe detrempée dans de l'eau, afin que l'eau qui eſt dans la terre paſſe au travers du ſucre, & entraine avec elle ce qui pourroit y être reſté de Sucre gras & vilain. Lorſqu'il n'en découle plus rien, & que la terre de deſſus eſt ſeche, on retire le ſucre des moules, enſuite on coupe les pains en trois, c'eſt à dire on met les bas de pain d'un côté, le milieu d'un autre, & le bout d'un autre; ou pour mieux dire, les Ameriquains font d'un pain de ſucre trois ſortes Caſſonades, c'eſt ce qui fait que dans les parties de Caſſonades, il s'y en trouve ordinairement de trois ſortes, que l'on diſtingue par caſ- Maniere de faire la caſſonade. Trois ſortes de Caſſonades.

ſonades de bas de pain, du milieu & de la téte, qui eſt la plus commune. Lorſque ces ſucres ſont coupez & diviſez en trois, les Ameriquains les étendent ſur de grandes toiles pour les faire ſecher à l'air, & aprés avoir été ſechés on les enferme dans de grandes caiſſes de la maniere qu'ils nous viennent. La plus belle Caſſonade vient du Breſil, laquelle doit étre extremement blanche, ſeche & grenuë, d'un goût & d'odeur de violette. Celle d'aprés eſt la Cayenne, ſur tout celle qui a été faite des bas de pain, & qui eſt blanche & ſeche.

Caſſonade du Breſil.

Choix.

La Caſſonade eſt fort en uſage par les Confiſeurs, ſur tout celle de Breſil, elle eſt moins ſujette à ſe candir, & les confitures en ſont plus belles & plus de garde. Quelques-uns veulent que l'on ait donné à ce ſucre en poudre le nom de Caſſonade ou Caſtonnade, à cauſe qu'il vient dans des caiſſes que les Allemands appellent Kaſt, ce qui neanmoins n'eſt pas general, il en vient autant dans des bariques que dans des caiſſes.

Caſſonade de Cayenne A autres Isles.

Uſage.

---

## CHAPITRE XL.

### *Sucre de ſept livres.*

LE Sucre, mal à propos appellé de ſept livres, puiſqu'il en peze ordinairement juſqu'à douze, eſt de la Moſcovade griſe, clarifiée & miſe en pain de la maniere que j'ay cy-devant dit, & aprés l'avoir laiſſé à l'étuve pendant quelques jours pour luy donner corps,

on l'enveloppe de papier gris ou bleu comme nous le voyons. Nous distinguons le Sucre de sept livres, aussi-bien que tous les autres Sucres, à la reserve du royal : Sçavoir en Sucre blanc, reslé & tâché. Le blanc est celuy qui suit ; le troisiéme est le taché qui est le plus commun, & est ainsi appellé à cause qu'il a ordinairement des taches de couleur de Chipre au haut des pains ; plus le sucre est blanc, bien étuvé, d'un grain serré ; sec & sonant, plus il est estimé.

Choix du Sucre.

Le Sucre de 7 liv. est celui dont on se sert ordinairement dans les maisons bourgeoises, parce qu'il coûte moins & parce que l'on le pretend être d'un meilleur usage. Du sucre de sept livres, par le moyen de la fonte, du rafinement & des petits moules, on en fait les petits sucres que nous distinguons par sucre de deux, de trois, de quatre & de six livres, & par blanc reslé & taché. Plus ces sucres sont en petits moules, c'est à dire en petits pains, & plus ils sont blancs & plus ils sont chers. A l'égard de leurs choix ils doivent aussi être bien étuvez d'un grain fin, serré & brillant, & qu'en le frappant du doigt sonne presque comme du verre. L'usage de ces petits sucres est pour faire des Sirops au Confitures blanches, comme abricots & autres, ou pour faire des presens.

Sucre de 2. 3. 4. & de 6. livres.

Choix.

Sucre en petits pains



## CHAPITRE XLI.

### *Sucre royal.*

LE Sucre surnommé Royal à cause de sa grande blancheur, est du petit Sucre blanc, ou de la Cassonade du Bresil, fonduë & mise en pain comme les precedents.

Choix. Le Sucre royal doit être extremement blanc & égal par tout, c'est à dire aussi beau beau au haut comme au bas, d'un grain fin, serré, brillant & ferme, neanmoins facile à casser, qui est la marque generale des sucres, qui ont été bien étuvez & qui sont d'une bonne qualité.

Demy royal. Nous vendons encore du Sucre que nous appellons demy royal, qui est du sucre en petit pain extremement blanc, enveloppé de papier violet, qui vient d'Hollande.

Sucre d'Hollande. Les Hollandois nous envoyoient autrefois des Sucres du poids de dix huit à vingt livres, envelopé au lieu de papier de feüilles de Palmier, & à cause de cette enveloppe étoit appellé Sucre de palme, & c'étoit un sucre blanc, gras, & d'une tres-bonne qualité, & d'un goût de violette. Nous avions encore les Sucres de Madere, mais depuis que nous avons les Isles de l'Amerique, nous n'en voyons presque plus.

Sucre de palme. Sucres de Madere.

Nous avons de plusieurs sortes de sucres, qui ne different que suivant leurs rafinemens, ou suivant les lieux où ils ont été rafinez, comme par exemple les plus beaux Sucres d'aujourd'huy sont ceux de Dieppe & d'Orleans; autrefois celuy de

Roüen passoit pour le mieux rafiné & pour le plus beau.

Celle qui se rafine à Angers, commence à être recherchée.

## CHAPITRE XLII.

*Chipre ou Sucre rouge, ou Moscovade brune.*

EST une espece de Moscovade que l'on forme en Cassonade, laquelle est faite des Sirops des Sucres de sept livres, de la même maniere que l'on fait les autres Sucres. Cette Chypre doit être d'un gris rougeâtre, la plus séche & qui ne sente gueres le brûlé, il s'en rencontre qui est si humide & qui sent tellement le brûlé qu'il est dificile de s'en servir. Choix.

L'usage de la Chipre étoit autrefois fort grand, l'on s'en servoit pour mettre dans les clistères au lieu de cristal minéral; mais presentement plusieurs Apoticaires en usent fort mal à propos pour faire leurs sirops, afin d'en faire meilleur marché, ils croyent que cette Chipre est la matiere dont on fait le Sucre, & plusieurs Auteurs l'ont écrit. Ce qui est bien éloigné de la verité, puisque c'est seulement un Sucre qui est gras, & qui ne peut se blanchir & se former en pain. Ainsi les Apoticaires & autres doivent être avertis de ne plus se servir de cette Chypre, n'étant pas propre pour le corps humain à cause de son mauvais goût, & parce que leurs compositions en sont toûjours fort vilaines, quelques soins qu'ils y puissent apporter; s'ils veulent épargner leur bourse, ils pouront Usage. Avis aux Apoticaires.

se servir de la Moscovade grise, & pouront affirmer que leurs Sirops seront faits de la matiere dont on fait le sucre, ceux qui sçauront bien purifier cette Moscovade grise feront d'aussi beaux Sirops rouges, que s'ils s'étoient servis de sucre commun ou de sept livres. Les faiseurs d'Oublies ou de petits métiers, employent beaucoup de sucre rouge.

Doucette ou Melasses, ou Sirops de Sucre.

Les Sirops de la Chipre que nous appellons Doucettes ou Mallasses, ou Sirops de Sucre, doivent être encore rejettez, parce que ce n'est que le Sirop gras de la Chipre, qui ne peut prendre aucun corps, & qui ne doit être employé dans aucun usage sur tout de la Medecine, ce que bien des Apoticaires n'observent pas en faisant avec leurs sirops & électuaires; il ne faut pas s'étonner si nous voyons tant de faiseurs de compositions, & les donner à si vil prix. Outre ces usages nous envoyons quantité de ces Malasses en Hollande, de laquelle ils se servent pour grai'er le Tabac. & pour vendre

Usage.

aux pauvres gens qui s'en servent au lieu de sucre, ainsi que l'on fait presentement à Paris,

Eau-de-vie sucre.

principalement depuis quatre années que la disette est venuë & pour faire de l'eau de vie, ce qui cause l'abus qu'il y a sur ladite eau de vie, presentement qu'elle est fort en regne, on en fait

Eau-de-vie miel.

mesme avec du miel, ainsi qu'il se verra cy-aprés.

Cette melasse sert aussi aux brasseurs
pour mettre dans leur biere.

[illegible]

## CHAPITRE XLIII.

*Du Sucre Candi blanc.*

EST de la Cassonade blanche du Bresil, & de Sucre blanc fondu, ensemble, & cuit à la grande perle, [illegible] mis dans des poelons de cuivre, avec des petits bâtons pour y [illegible] le Sucre, en le [illegible] pendant quinze jours [illegible] à l'étuve, [illegible]

[illegible]

le beau.

## CHAPITRE XLIII.

### Du Sucre Candi blanc.

EST de la Cassonade blanche du Bresil, & du Sucre blanc fondu ensemble, & cuit à la grande perle, & ensuite mis dans des poëlons de cuivre, avec des petits bâtons pour y faire attacher le Sucre, en se candisant pendant quinze jours qu'il demeure à l'étuve ; mais ce qu'il y a de plus sujet, c'est qu'il faut que le feu de l'étuve soit toûjours égal durant les quinze jours qu'il y reste. On le retire ensuite de l'étuve pour le faire égoutter & sécher. On le met dans des boëttes pour le besoin.

Candy d'Hollande.

On doit choisir ce Sucre blanc, sec, clair & transparant. Le plus beau Candy que nous ayons vient d'Hollande, c'est pourquoy il est toûjours de quatre à cinq sols par livre plus cher que celuy de Tours, Orleans, Paris & autres endroits.

Candy de divers endroits.

Usage.

On estime ce Sucre fort convenable pour humecter la poitrine, & pour guerir le rhume.

## CHAPITRE XLIV.

### Du Sucre Candi roux.

LE Candy roux se fait de la même maniere que le blanc, à la reserve qu'il se fait avec

des Moscovades brunes, & qu'il le faut faire cuire à la feüille ou plume, & le mettre dans des pots de terre, parce que la terre attache plus que le cuivre.

Ce Sucre sert aux mêmes maladies que le precedent. Le plus sec, le plus roux & le veritable Hollande, est le meilleur.

## CHAPITRE XLV.

### *Alphœnix, sucre tort, Epenides, ou sucre d'orge blanc,*

Sucre d'orge blanc. C'EST du sucre cuit à casser & jetté sur un marbre tant soit peu graissé d'huile d'amendes douces, & ensuite manié comme de la pâte, & par le moyen d'un cloud ou d'un crochet, on le met de telle figure que l'on veut, & pour s'empêcher de se brûler les mains, on se les frotte d'amidon. Vsage. Ce Sucre d'orge blanc ou Epenides, est estimé propre pour guerir le rhume. Il y en a qui pour faire meilleur marché de ce Sucre, lors qu'il est tout en sirop, y mêlent autant d'amidon qu'il y en peut entrer pour le réduire en pâte, & en former des Epenides Fausses Epenides. qu'ils font sécher. Ces sortes de Penides seront fort faciles à connoître, étant mises dans la bouche, elles sont pâteuses comme de la colle.

Sucre d'orge. Il y a encore un autre Sucre à casser, que l'on appelle mal à propos Sucre d'orge, puisque ce n'est que de la cassonade fonduë dans l'eau clarifiée & cuite à casser, & ensuite jetté sur une

pierre graissée de tant soit peu d'huile d'amandes douces, & formé aprés en petits bâtons de la maniere que nous le voyons. Cette maniere de sucre est fort difficile à faire, soit pour le faire cuire, soit pour le mettre en bâtons tortillez, il faut être juste à la cuisson, & estre subtil à le mettre en petits bâtons, en prenant garde qu'il ne s'engraisse.

Ce Sucre d'Orge doit estre d'une belle couleur d'ambre, sec, nouveau fait, n'adherant nullement aux dents. Quelques Confiseurs pour luy donner une plus belle couleur, le colorent avec le safran. Choix.

On pretend que ce Sucre cuit soit fort propre pour guerir le rhume, on pretend aussi que l'on luy a donné le nom de Sucre d'orge, non pas à cause qu'il y a de l'orge dedans, ou qu'il est fait avec une decoction d'orge, mais parce qu'il est d'une couleur jaune comme de l'orge. Abus.

## CHAPITRE XLV.

### *Sucre rosat.*

EST du Sucre blanc, clarifié & cuit en consistance de tablette dans de l'eau rose, & lors qu'il est cuit on en forme des tablettes de telles grandeurs que l'on souhaite, ou bien on le fait en petites grenailles, en le remuant jusqu'à ce qu'il soit sec & refroidi.

Le Sucre Rosat n'est qu'un Sucre empreint de la qualité & de l'odeur de l'eau rose, c'est pourquoy il est ordonné avec heureux succez à ceux qui prennent du petit lait, Vertus.

Choix. On choisira le Sucre Rosat en tablettes, sec, bien travaillé, difficile à casser, d'un goût & d'une odeur de rose, le plus blanc & le plus nouveau fait quil se pourra ; & celuy en poudre doit estre aussi en grenailles blanches & seches, & de l'odeur & du goût cy-dessus.

## CHAPITRE XLVII.

### *Pastilles de Portugal blanches & ambrées,*

Pais. LEs Pastilles à manger, dont les meilleures viennent de Portugal, ne sont que de tres-beau sucre en poudre & de l'ambre gris, avec des mucilages de gomme adragant, on en fait une pâte que l'on met ensuite par petites tablettes telles que nous les recevons.

Choix. On les doit choisir veritables Portugal, ou du moins qu'elles ne soient pas m'élangées d'amidon, ce qui se pourra connoître à leur goût pâteux & peu sucré. Les Pastilles servent à ôter le mauvais goût de la bouche & à manger par delicatesse.

Usage.

## CHAPITRE XLVIII.

### *Dragées.*

IL y a tant de sortes de Dragées, & on déguise le Sucre de tant de manieres, qu'il faudroit un livre entier pour les décrire ; mais comme je ne pretends parler en ce Chapitre que

des choses couvertes du Sucre, je diray que les plus petites sont celles que nous appellons Nompareilles, qui est du Sucre ou de l'Iris en poudre & couvert de Sucre, desquels on se sert pour mettre sur quantité de patisserie, & sur le pain d'épices de Rheims. Nompareille.

Le deuxiéme en l'Anis reine, qui n'est que de l'anis couvert, & dont on se sert pour appaiser les vents. Anis reine.

Le troisieme est le petit Verdun, qui ne differe de l'anis à la Reine qu'en ce qu'il est plus couvert, & que l'on luy donne de l'odeur avec tant soit peu de civette. Petit Verdun. Anis civetté.

A l'egard de tous les autres qui portent le nom d'anis couverts, ne sont autres choses que du fenoüil chargé de sucre, & sont distingués par chifres & par Numero, comme par exemple : Au N°. 1. A la demy once il y en doit avoir 120. N°. 2.---88. N°.3.---64. N°.4.---44. N°. 5.---31. N°.6.---30. N°.7.---24. N°.8---18. N°.9.--15. N°. 10.--11. N°.11.--7. N°.12.--4. Ces quatre derniers sont les gros Verdun. Fenoüil en dragé. Gros Verdun.

On met aussi en Dragée de l'epine vinette, des framboises, des semences de melon, la canelle coupée, qu'on appelle canella de Milan, de l'écorce d'orange, qui est ce que nous appellons Orangeât. Le meilleur vient de Lyon; les Pistaches, les Pignons & Amendes. Celles dont la pleure est ôtée sont appellées amendes pelées, & les autres qui ont leurs pelures, amendes lisses, & celles qui sont une fois plus grosses, & qui sont rougeatres dedans, amendes d'Espagne, les avelines, & ainsi du reste. Diferentes sortes de Dragées. Amandes pelées, lissées & autres.

A l'égard du choix des Dragées elles doivent Choix.

être nouvelles, fidelement faites, en ce qu'il y en a qui pour faire meilleur marché y employent beaucoup de Sucre royal des Confiseurs, ou pour mieux s'expliquer de l'amidon ; ainsi on ne doit pas s'étonner s'il y a tant de méchantes Dragées, & qu'il y en a tant de differents prix. Elles doivent être dures, seches, & aussi blanches dedans que dessus ; & que les amendes pistaches ou autres fruits, soient nouveaux ; car les Dragées ont beau être bien travaillées & faites de bonnes étoffes, si les fruits ou amendes qui sont dedans sont vieilles ou rances, jamais les Dragées ne vaudront rien ; on doit aussi les conserver dans des lieux secs, en ce que lorsqu'elles sont dans des lieux humides, elles se piquent & deviennent hors de vente.

Abus.

Avis.

Outre toutes ces differentes sortes d'ouvrages de Sucre dont je viens de parler, il est permis aux Marchands Epiciers, comme étant Confiseurs de vendre toutes sortes de confitures seches & liquides, & de les travailler eux-mêmes, ou de les faire venir des lieux où on les fait, comme de Madere, l'écorce de citron de Tours, l'écorce d'orange, les noix de Roüen, le Cotignat d'Orléans & autres lieux, & de les vendre en gros & en détail ; & en qualité de Confiseurs. Ils leur est encore permis de vendre toutes sortes de conserves seches & liquides, & aussi toutes sortes de sirops simples de fleurs & de fruits, comme pourroit être les siropes de pommes, de cerise, de noix, de coing, d'épine vinette, que les Apoticaires appellent ordinairement du mot Latin *Berberis*, ou du mot Grec

Avis aux Marchands Epiciers & Droguistes

Sirops simples.

être nouvelles, fidelement faites, n'y ayant qu'il y en a qui, pour faire meilleur marché y employent beaucoup de Sucre royal des Confiseurs, ou pour mieux s'expliquer de l'amidon ; ainsi on ne doit pas s'étonner s'il y a tant de méchantes Dragées, & qu'il y en a tant de differens prix. Elles doivent être dures, seches & aussi [illegible] que [illegible], & que les amandes [illegible] soient bonnes, [illegible] ou être bien travaillées [illegible] si les fruits [illegible] [illegible]

Août

[illegible]

*Oxiacantha*, de Groseille qu'ils appellent sirop de Ribes, de Grenade, de verjus, de citron ou limon, d'orange, ainsi des autres fruits. Et des fleurs les sirops de roses pâles & seches, que les Apoticaires pour les déguiser appellent sirop de rose solutif ou purgatif, & celuy de roses seches. A l'égard de ce dernier je conseille aux Marchands Epiciers de le faire venir de Provins, avec les conserves rouges & blanches, liquides & seches; étant le lieu où il se fait le mieux, les sirops de fleurs de pesché, de violat, de pied de chat, de pas d'âne, ou de tussilage & de nenuphar, & generalement tous les autres, pourveu qu'ils soient de fleurs ou de fruits, & qu'ils soient simples, c'est à dire qu'ils ne soient composés que de fleurs ou de fruits & de sucre, car dés qu'il y entre une autre drogue, ce n'est plus du fait des Epiciers ou Confiseurs, étant un fait de Pharmacie. Avis.

Outre toutes ces sortes d'ouvrages que l'on fait avec le sucre, on en tire par le moyen de la Chymie & du sel Armoniac, un esprit acide, qui aprés avoir été rectifié est un puissant aperitif & propre pour plusieurs maladies, comme la Gravelle, l'Hydropisie & la dissenterie. La doze est jusqu'à une agreable acidité, étant pris dans quelque liqueur convenable à la maladie, ainsi que l'enseigne fort bien M. Lemery, & les Livres de Chimie. Esprit de Sucre.

Comme l'Huile de sucre qui reste aprés la rectification, est une huile noire & puante, on s'est avisé d'en faire une, qui à proprement parler n'est pas huile, mais un Sucre dissout à la cave. Cette huile se fait avec des œufs durs de Huile de sucre noire. Huile de sucre blanche.

la même maniere que l'on fait celle de Mirrhe. Voiez le chapitre de la Mirrhe.

Usage. Cette huile est fort propre pour embelir le visage, & prise interieurement pour guerir les maux d'estomach.

Comme le Sucre est venu premierement des grandes Indes, les anciens luy ont donné le nom de Sucre ou de sel d'Inde.

Sucre, ou sel d'Inde.

*Mambu ou Bambu ou Canne douce,*

EST un gros Roseau ou Canne triangulaire, rougeâtre dessus, & d'un gris aussi rougeâtre en dedans, extrémément leger & poreux, il est rempli d'une moëlle qui étant nouvelle, donne une liqueur concrette d'un blanc tirant tant soit peu sur le noir; & c'est de cette liqueur dont les Indiens tirent une espéce de sucre appellé chez eux *Tabaxir* ou Sucre de Mambu duquel ils se servent, comme aussi les Perses, les Arabes & les Ethiopiens pour se conserver la santé; c'est pourquoy ils le vendent au poids de l'argent, & ils n'ont point de marchandises qu'ils estiment plus que ce *Tabaxir* J'ay un morceau de Bambu qui est de la grosseur du bras, & d'environ deux pieds & demy de long; il est tres-rare d'en pouvoir trouver en Europe à l'égard du *Tabaxir*, je n'en ai jamais vû. On sera donc desabusé de croire, comme le marqué le S[r] Lemery dans son livre, que le sucre commun est le *Tabaxir*; il est à la verité bien difficile qu'il n'échape bien des choses à un Auteur, quelque grand talent qu'il ait d'écrire, lors qu'il veut en même temps être Droguiste,

Tabaxir.

Sucre de Mambu.

Usage.

Erreur du Sieur Lemery.


Bambu

Apoticaire, Chimiste & Medecin: la moindre de ces occupations demande un homme tout entier, c'est pourquoy le public ne doit point être surpris si le Sr Lemery s'est tant de fois trompé, & s'il a fait de si grosses erreurs dans son pretendu traité des Drogues, ainsi qu'il sera facile de le voir dans tout le cours de cét ouvrage.

Les Roseaux de Bambu croissent par toute la côte de Malabar & aux environs de Coromandel, où il est fort en usage pour bâtir les hutes ou petites maisons des Indiens, & pour faire de petits canots ou bateaux dont ils se servent pour aller sur mer & sur les rivieres, ils s'y mettent ordinairement deux à deux. Pais. Usage.

## *Cannes des Indes.*

Sont des Roseaux de diferentes grandeur, grosseur & longueur, qui croissent en differents endroits des grandes Indes, d'où elles nous sont apportées par les Portugais, Hollandois & Anglois, & n[illegible] par Messieurs de la Compagnie de France.

Il y a plusieurs sortes de Cannes dont les plus rares, ainsi les plus estimées, sont les Cannes noües du Japon. Cannes Nouës, ou de Japon.

Les secondes, sont les Cannes d'un jet; c'est à dire ceux qui ont au moins trois pieds francs, c'est à dire sans nœuds. Cannes d'un jet.

Les troisiémes, sont les Cannes à feu, dont les plus estimées sont les plus grosses, à cause que la plûpart les font raper pour faire des Cannes d'un jet. Cannes à feu.

Lampon-nes. Les quatriémes, sont les Lamponnes qui sont des Cannes ayant plusieurs nœuds.

Dragonnes Les cinquiémes sont les Dragonnes, qui sont de petites Cannes d'un jet & fort menuës.

Bamboches Les sixiémes, sont les Bamboches.

Roseaux. Pays. Les septiémes, sont les Roseaux qui croissent en Provence & en Languedoc qui servent aux Tisserands & autres professions; les Anglois & même les François frottent ces Roseaux avec de l'eau forte; & ensuite les presentent au feu, il se fait une jaspure trés-parfaite; si ensuite on les frote avec de l'huile, le tout fait un trés-beau Verni luisant.

Les Roseaux vernis en Angleterre, sont beaucoup plus beaux que ceux qui sont travaillez en France.

Figure. A l'égard de la couleur elle ne difére en rien, parce que ce n'est qu'une couleur artificielle mise par les Indiens ou autres peuples d'Europe, attendu que toutes les Cannes, à la réserve des Cannes à feu, viennent blanches.

Usage. Leur usage est trop connu de tout le monde pour m'amuser d'en parler icy.

## *Scilles ou Oignons Marins.*

Pais. SOnt des Oignons qui nous sont apportez d'Espagne, où ils croissent en abondance, principalement prés des rivages de la Mer, il en vient aussi quantité de Normandie, sur tout auprés de Quilbœuf à dix-huit lieuës par de-là Roüen.

Ces Oignons sont de differentes grosseurs & couleurs, mais ceux que nous voyons ordinairement


S cille
Blanche
Seille
Rouge
Paneratium

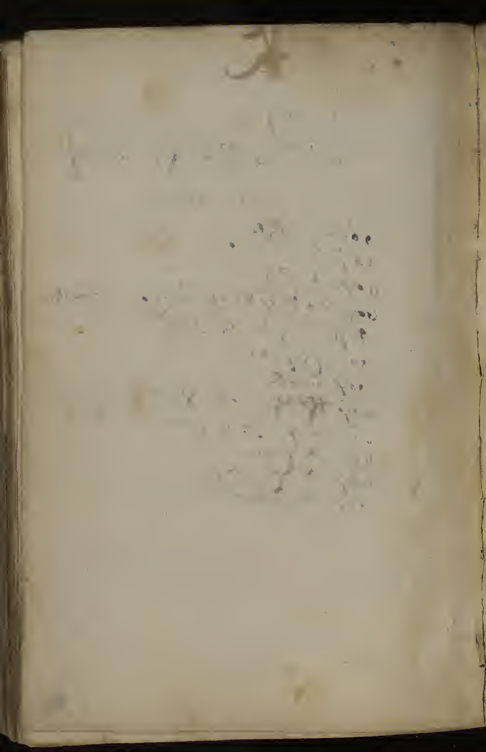
K

Pancratium

Q du des Vaemes et vulbes

Des bois

Bois d'aygle
Bois de calambouc
bois de calambac
Bois d'aloes de 3 sortes et son explain
Aspalathes de 3 sortz
Bois Cypres,
Bois merbre
Bois rhodes en son gentu
Sauvaiges de 4 facons
Bois de Corail
Bois de Citron
Bois de Caleatour



rement sont les Scilles rouges, que les anciens ont nommé femelle. Pour les blanches ils leur ont donné le nom de mâle, mais nous n'en voyons que tres-peu. Scilles rouges ou femelle Scille blanche ou masle.

Ces Oignons étant en terre poussent des feüilles larges, vertes & longues, & des fleurs en forme d'étoile d'une couleur blanche.

On choisira les Scilles nouvelles, pesantes, fermes, bien nourries, & prendre garde qu'elles ne soient pourries du côté de la tête, à quoy elles sont fort sujettes. On se sert des Scilles dans la Pharmacie pour faire du vinaigre & du miel surnommé Scillitique, & pour faire des Trochisques, qui sont la premiere drogue de la Theriaque, & pour quelques Onguents ou Emplâtres, comme l'*Althea* & le *Diachylum magnum* & autres. Choix. Miel & vinaigre scillitic. Trochisque de scilles.

On estime les Scilles, principalement le cœur, être un poison, c'est pourquoy quand on veut s'en servir on les fend en deux, & on en rejette les feüilles seches, & le cœur, & le milieu on l'expose à l'air, & quand elles sont seches on en fait le vinaigre surnommé Scillitique, & les Apoticaires en composent le miel aussi surnommé Scillitique; mais quand c'est pour les Trochisques, au lieu de faire secher les feüilles du milieu, on les couvre de paste, & on les fait cuire au four, & ensuite avec la farine d'Orobe ou la racine de Diptame, on en fait les Trochisques, ainsi que les Pharmacopées font mention: ces Trochisques sont entrez dans la Theriaque, ainsi que je l'ay marqué cy-dessus. Usage.

*Pancratium*,

EST un gros Ognon rougeâtre semblable à la Scille qui croît en differens endroits, mais principalement auprés du Quilbeuf en Normandie: ces Ognons ne sont usitez que pour contrefaire les vrais Scilles d'Espagne, ce qui n'est pas d'une petite consequence, parce qu'ils ont beaucoup moins de force : ainsi la meilleure connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter des Marchands qui les ayent fait venir de Marseille ou de Lyon. A l'égard de leurs figures, elles different tres-peu des vrais Scilles, & je crois qu'il n'y a que les Païs qui en font la difference.

Avis.

Outre ces sortes d'Ognons, nous vendons encore les Ognons de Tubereuses, de Ranoncules, de Tulipes, & autres fleurs : nous vendons encore les Truffes noires, nouvelles & seches, les Morilles, les Mousserons, les Satyrions confits, en un mot quantité d'autres sortes de Racines, Ognons, Bulbes, Roseaux, & autres, qui sont trop connus pour que j'en fasse ici aucune mention.

Blanchy et

Diferentes sortes d'ognons.

Racines & autres.

Depuis quelques jours j'ay découvert plusieurs racines, dont quelques-unes m'ont esté envoyées de Portugal, & les autres croissent en France, je les décriray dans l'Appendix qui se mettra à la fin de ce Livre.

Avis.

Il ne faut pas oublier de faire cet appendix [illegible]



# TRAITÉ GENERAL DES DROGUES.

## LIVRE TROISIÉME.

### *Des Bois.*

### PREFACE.

*CE que nous appellons Bois, suivant M. Grevv, n'est autre chose qu'une infinité de fort petits canaux, ou de fibres creuses, dont les unes s'élevent en haut & se rangent en forme d'un cercle parfait, & les autres qu'ils appellent* Insertions, *vont de la circonference au centre. Elles se croisent mutuellement comme les lignes de longitude & de latitude, sur un Globe ou comme les fils de Tisserand étendus en long & en large, & entrelassez ensemble. Avec le temps le bois prend son accroissement du suc de la terre, & devient dur & forme le corps des arbres, & il est plus ou moins dur & pesant, suivant qu'il*

*se rencontre plus ou moins serré, ou chargé de resine. De tous les bois nous ne vendons que ceux qui ont quelque usage pour la Medecine, la Teinture, & la Marqueterie. Ainsi je ne parleray que de ceux-là.*




Bois d'Alocs

## CHAPITRE I.

### *Bois d'Aloës*. Agaloche ou bois de vie

Figure.

EST le bois d'un arbre de la hauteur & figure d'un Olivier ayant ses feüilles à peu prés de mesme, aprés lesquelles sort un petit fruit rouge: ces arbres croissent, mais assez rarement, dans la Chine, Cochinchine, & Royaume de Lao, & non pas dans le Paradis Terrestre, ni sur des Montagnes inaccessibles & pleines de bestes feroces, comme tous les Auteurs tant anciens que Modernes ont écrit. Ce bois est transporté des endroits cy-dessus à Suratte, où il est distingué par bois d'Aloës du grand & petit morceau.

Pais. Les forests du Royaume Malabar

Bois d'Aloës du grand ou petit morceau.

Remarque

Il est à remarquer que le tronc de cet arbre est de trois couleurs, ce sont les trois parties differentes qui se trouvent dans l'épaisseur de sa masse ou de sa substance. Le premier bois qui se trouve immediatement sous l'écorce est un bois noir compacte & tout-à-fait semblable à l'Ebene noire, ce qui a donné occasion aux Portugais d'appeller ce bois *Pao d'Aquila*, bois d'Aigle.

Bois d'Aigle.

Le deuxiéme est un bois leger veineux semblable à du bois pourri, d'une couleur tannée, d'un goust tant soit peu amer, & d'une odeur assez aromatique, sur tout quand on le sçait brûler: cette deuxiéme sorte est appellée bois de Calambouc.

Bois de Calambouc.

Le troisiéme est un bois aussi veineux de pareille couleur, mais beaucoup plus lourd & plus resineux, & d'une odeur tres-suave, lorsque l'on

le brûle à la maniere des Japonois, où il est fort en usage, comme il se verra cy-aprés. C'est cette troisiéme sorte de bois qui est si rare & si chere que les Ambassadeurs de Siam n'en apporterent à Sa Majesté Loüis XIV. que neuf onces; & c'est celuy que nous appellons bois de Tambac ou Calambac, ou vray bois d'Aloës. Avant la premiere impression de mon Livre j'avoue n'en avoir jamais pû voir; mais pour le present, j'en ay un morceau de quinze onces & demy qui m'a esté donné par Madame Caron femme de Monsieur Caron Viceroy des grandes Indes, & qui me fit voir que feu son mari l'avoit acheté à Suratte 60. livres l'once, pour le porter au Japon, pour en faire present à l'Empereur; mais un ordre imprévû l'ayant obligé de revenir en France, fit qu'il ne pût pas accomplir son dessein, malheureusement pour luy ayant peri entre Lisbonne & Marseille, où Madame son épouse l'attendoit avec impatience, avec un équipage magnifique; en sorte que ladite Dame ayant fait venir tous ses effets à Paris, & m'ayant fait l'honneur de converser avec moy & de me prendre en amitié, elle m'a fait quelques presens, entr'autres du Gerofle Royal, des Huiles de Macis, & de Muscades distillées, d'un Musc entier, & de ce précieux morceau de bois d'Aloës & autres drogues dont je n'avois pû avoir, & que je crois bien que je n'aurois pas eu sans elle. Et comme nous ne vendons que le bois de Calambout, le bois d'Aigle estant trop rare aussi bien que le Calambac; On choira le bois de Calambouc d'un ranné luisant, bien jaspé au dessus, & d'une couleur d'un blanc jauna-

Bois de Tambac ou Calambac.

Choix.

Extrait d'aloes

Un peu tiré du bois d'aloes
par le moyen de l'esprit de vin ou
de l'eau distillée de quelque herbe
ou de petite centaure ainsy
~~est~~ extrait Ier est un remède
specifique contre les vers
de la corruption

tre en dedans, d'un goût amer; principalement quand il a été tenu quelque temps dans la bouche d'où est venu son surnom de bois d'Aloës, à cause que son amertume retire à celle de l'Aloës, il faut qu'il soit leger, resineux, semblable à du bois pourri, & qu'étant mis au feu il brûle comme de la cire, & jette une odeur suave & douce. On preferera celuy où il se rencontre des morceaux de gomme, mais cela est rare.

Ce Bois d'Aloës étant fort aromatique, n'a autre usage que pour la medecine. Vsage.

A l'égard du bois d'Aigle il n'est d'aucun usage en France, les Indiens s'en servent pour faire plusieurs petits ouvrages, & même pour se faire des armes, & il est si rare en France qu'il est assez difficile d'en pouvoir trouver, ce qui est bien contraire à ceux, qui disent qu'il est tres commun.

Outre le bois de Calambouc ou vray bois d'Aloës, nous en avons quantité d'autres fortes qui portent le même nom; mais comme il me feroit impossible de pouvoir tous les differencier, je me contenteray de dire qu'ils doivent être tous rejettés, étant supposez, leurs formes & leurs figures sont toutes opposées; veu que ces pretendus bois l'Aloës sont par gros morceaux, pesants, tantôt rougeatres tantôt verdâtres, & ainsi de plusieurs autres couleurs. Faux bois d'Aloës.

Ce qui ne sera pas difficile à connoître, en ce que le vray Calambouc est ordinairement en morceaux plats & legers.

Quelques-uns veulent que l'Arbre de Vie, ou Tuya, qui est à Fontainebleau & au Jar-

din du Roy à Paris, soit l'arbre du bois d'Aloës, ce que j'ay trouvé n'être pas veritable, en ce que j'en ay eu un pendant trois années, au bout desquelles je l'ay tiré de terre par ce qu'il s'y mouroit ; & aprés avoir été quelque temps exposé à l'air, son goût & son odeur forte qu'il avoit étant en vie s'est perduë, & est devenu extremement leger, d'un goût insipide, & d'une couleur blanche dessus & dedans.

Quelques-uns ont donné au bois d'Aloës le surnom d'*Agalacum Indicum*, ou Agaloche d'Inde.

---

## CHAPITRE II.

### *Aspalath*,

EST un bois épineux qui croît dans la Chine, principalement sur les montagnes, & comme je n'en ay pu sçavoir la veritable figure ; je n'ay pu la faire graver.

Trois sortes d'Aspalath.

Nous vendons de trois sortes de bois sous le nom d'Aspalath. Le premier est un bois noiratre, que je crois être le bois d'Aigle.

Le second est un bois tant soit peu amer, pesant, oleagineux, rempli de veines de differentes couleurs, & toutes ces couleurs mêlées ensemble, rendent ce bois rougeatre, il est couvert d'une écorce grise, épaisse & fort raboteuse.

Le plus grand usage de l'Aspalath, soit le noiratre ou le rougeatre, est pour la composition des trochisques d'Hedycroum.

Le troisiéme bois d'Aspalath nous est autant connu & commun, que les deux cy-dessus nous


Bois de Rose.

ſont inconnus & rares ; & ce troiſiéme bois d'Aſpalath eſt ce que nous appellons bois de Rhode ou de Roſe, à cauſe qu'il a l'odeur des roſes, & non pas que ce ſoit le bois du ſous-arbriſſeau, qui porte les roſes comme la pluſpart le croyent.

Le bois de roſe eſt de couleur de feüille morte de l'odeur cy-deſſus, il nous eſt apporté de pluſieurs endroits du Levant, mais principalement de l'Iſle de Rhode & de Cypre, d'où eſt venu ſon nom de bois de Roſe ou de Cypre, quoyque le R. P. du Tertre veut qu'il y aye une diſtinction entre le bois de roſe & le bois de Cypre, & voicy ce quil en dit : *Bois de Rhode.* *Bois de Cypre.*

« Ce que nous appellons bois de roſe dans la Guardeloupe, eſt proprement ce que les habitans de la Martinique appellent bois de Cypre. Il eſt tres-certain qu'il y a deux ſortes de bois de roſe que nous confondons ſous ce nom, ſans nous ſervir de celuy de Cypre, dautant que les deux arbres ſe reſſemblent ſi fort en leur hauteur, en leur groſſeur, en leur écorce, en leurs feüilles, en leurs fleurs, & en leur odeur, que la pluſpart des habitans n'y mettent aucune diſtinction ; j'ay pourtant veu dans la Guardeloupe quelques curieux qui appelloient ce bois que les habitans de la Martinique appellent bois de roſe, bois marbré à cauſe que le cœur de l'arbre eſt comme jaſpé de blanc, de noir & de jaune, c'eſt la ſeule diſtinction que j'y ay pû remarquer. Cet arbre croît fort haut & fort droit, il a les feüilles longues comme celles du Chataigner, mais plus ſouples, veluës & blanchatres, il *Bois marbré.*

» porte de gros bouquets de petites fleurs » blanches, & par aprés de petites graines » noires & lissées ; les plus gros n'ont qu'en» viron un pied en quarré ; l'écorce de ce bois est » blanchatre & presque semblable à celles des » jeunes chênes, il a tant de rapport au noyer, » quand il est mis en œuvre, qu'on auroit » de la peine à le distinguer. En le travaillant » il exhale une odeur si suave, que celle des » roses n'est rien en comparaison. Il est vrai qu'elle » se dissipe avec le temps, mais elle se renou» velle quand on coupe ou que l'on frot» te bien fort le bois, il est tres-bon pour bâ» tir.

Choix. Il faut choisir le bois de rose nouveau, sec, de couleur de feüille morte, d'une odeur de rose & le plus gros & le moins tortu qu'il se pourra.

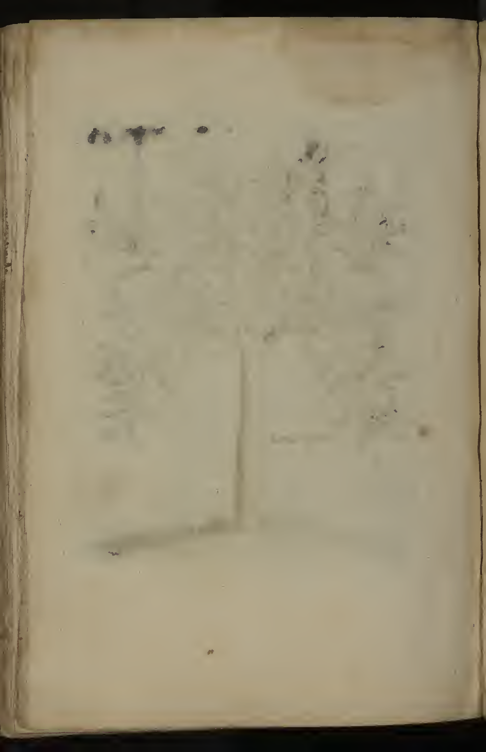
Usage. L'usage de ce bois est pour faire des chapelets ; l'on s'en sert aussi quelque peu en Medecine à cause de sa bonne odeur, ce qui a donné occasion aux Distillateurs de s'en servir pour faire de l'eau rose, de là vient que quelqu'uns donnent de l'eau rose à si bon marché.

Abus.

Les Chirurgiens & Barbiers se servent des coupeaux ou rognures pour faire boüillir dans l'eau de quoy ils font la barbe. Quelques-uns s'en servent comme de Santale Citrin, aprés avoir été reduit en poudre pour mettre dans les Pastilles à brûler. Les Hollandois en tirent par la distillation une huile blanche & fort odorante, qu'ils nous envoyent, & que nous vendons soûs le nom d'*Oleum rhodium*, à plusieurs particuliers, comme Parfumeurs & autres, qui

Huile blanche de Rhodium.


Santeaux



s'en servent comme d'un tres-bon parfum. Quelques-uns asseurent que l'Asphelath est un poison

Il est à remarquer que cette huile étant nouvelle est tout comme de l'huile d'olive, mais au bout de quelque temps elle s'épaisit & devient d'un rouge obscur comme de l'huile de cade.

On tire du bois de rose par la cornuë, un esprit rouge, une huile noire & puante, qui est fort propre pour la guerison des dartres. Esprit & huile de bois de Rhode.

---

## CHAPITRE III.

### *Santaux.*

SOnt des bois de differentes couleurs, odeurs & figures, provenans tous d'un même arbre, à ce qu'on m'a asseuré, & que leur difference ne vient que des differens pays ou ils croissent.

Cet arbre est de la hauteur de nos noyers, ayant ses feüilles faites comme le Lentisque, il porte un petit fruit de la grosseur de nos cerises, verd dans son commencement, & qui noircit à mesure qu'il meurit ; étant mur il tombe facilement de l'arbre, & il est d'un goût insipide & de nulle valeur. Figure.

Le Santal Citrin nous est apporté par buches, & tout mondé de son écorce, de la Chine & même de Siam, c'est pourquoy nos François qui revinrent de Siam en 1686. en apporterent avec eux une bonne quantité. On le doit Païs. Choix.

choisir pesant, de bonne odeur, de couleur jaune comme le buis, ce qui luy a donné le surnom de Citrin, qui signifie jaune, en prenant garde que ce ne soit du bois de citron que l'on suppose assez souvent à sa place.

Usage. Le Santal Citrin est fort usité en medecine, & ches les Parfumeurs.

Santal blanc. Le Santal blanc approche beaucoup du Citrin, n'y ayant que la couleur & l'odeur qui en peuvent faire la difference. Ce bois nous est apporté par buches & mondé de son écorce de l'Isle de Timor.

Choix. On le choisira pesant, blanc, & de la meilleur odeur qu'il se pourra. On l'employe ordinairement pour les remedes avec le Citrin.

Santal rouge. Le Santal rouge nous est apporté en grosses & longues buches de l'Isle de Tanassarin, & des lieux Maritimes de la côte de Coromandel.

Choix. On le doit choisir noiratre au dessus, d'un rouge foncé, brun au dedans, & difficile à fendre, à cause qu'il n'est pas de fil, d'un goût insipide & presque sans odeur, & prendre garde que ce ne soit du bois de Corail ou du bois de Caleatour que l'on suppose bien souvent à sa place, quoyque bien different, comme il se verra cy-aprés.

Outre que le Santal rouge est employé ordinairement avec les deux autres, plusieurs personnes de differentes Professions le font entrer en poudre dans plusieurs onguents qu'ils composent.

Santal en tafetas. Il y a encore un quatriéme Santal surnommé en taffetas que l'on nous apporte de Constantinople, & c'est du taffetas à qui l'on a fait prendre

la teinture du Santal rouge en poudre, en le faisant bouillir dans de l'eau avec quelques acides.

Ce Santal n'eft ufité que pour les maux des yeux, au lieu de taffetas verd.

Son choix eft d'être bien teint, c'eft à dire le plus rouge qu'il fe pourra. Choix.

---

## CHAPITRE IV.

### *Bois de Citron. Bois de Jaffemin, bois de chandelle.*

LE bois de Citron que les Ameriquains appellent bois de Chandelle, à caufe qu'ils le coupent par éclats, & s'en fervent pour s'éclairer, c'eft le tronc d'un gros & grand arbre, qui croît fort communement dans toutes les Ifles du Vent. Pais.

Cet arbre eft tres-beau à voir, ayant plufieurs grandes & longues branches, chargé de feüilles femblables à celle du Laurier, mais plus grandes & d'un verd plus luifant, & fes fleurs comme celles des Orangers, d'une odeur de Jaffemin aprés lefquelles naiffent des petits fruits noirs de la groffeur du poivre ; c'eft le tronc de ce bois que le R. P. du Tertre a cru fort mal à propos que c'étoit du veritable Santal Citrin, & apparemment ce qui a donné occafion à de certains Droguiftes de Roüen de l'acheter de Meffieurs de la Compagnie, & de le vendre hardiment pour veritable Santal Citrin, a ceux qui n'y ont pas grande connoiffance, qu'ils l'ont acheté fans le voir, ou fur Figure.

leurs paroles, ou à qui on a montré un échantillon de veritable Santal Citrin des Indes, & ensuite on leur a donné de ce bois de Citron, ou faux Santal ; ainsi ces marchands vendent bien cher une marchandise qui ne leur coute que tres peu de chose, & trompent ceux à qui ils l'ont vendu ou envoyé, & ceux qui l'ont acheté ou reçû d'eux, trompent les autres, soit en le vendant pour faire des remedes, ou aux Parfumeurs qui s'en servent pour faire des parfums ; au lieu de veritable Santal Citrin. La Fourberie ne sera pas difficile à connoître, en ce que le vray Santal Citrin est d'un goût & d'une odeur douce & agreable, moyennement lourd & resineux, au contraire le bois de Citron est pesant, compacte, oleagineux, d'une odeur forte tirant à celle du citron d'où est venu son nom ; & de plus c'est que les buches du veritable Santal ne pezent au plus que cent livres, & ceux du bois de Citron pesent jusqu'à mille livres. Si ce bois de Citron n'est pas propre dans la medecine, il est tres propre à faire quantité d'ouvrages de Marqueterie. En ce qu'aprés qu'il a été poly, & exposé quelque temps à l'air, il est comme si c'étoit du Coco qui eût été poly.

Abus.

Usage.

Ce bois porte aussi le nom de bois de Jassemin, à cause de ses fleurs. Il se trouve encore aux Isles un autre bois de chandelle, qui a les mêmes feüilles, fleurs & fruits que le bois de Citron, à la reserve que les fleurs en sont plus grasses, plus épaisses & plus rondes, mais comme ce bois ne vient pas jusqu'à nous, je n'en diray rien. Le R. P. du Tertre dit que cet arbre est rare, & qu'il ne croît que le long de

la mer, & qu'il croit que c'eſt une eſpece de bois d'Aloës ; ce que je pourrois bien croire par la diverſité des bois d'Aloës que nous avons. Il marque encore que cet arbre jette une gomme fort odorante, & que plus l'arbre eſt vieux plus il ſent bon, & qu'il n'a autre uſage parmy les Sauvages que pour s'en éclairer, ou bien ils ſe ſervent de ſa ſeconde écorce de laquelle il tirent le ſuc qui eſt propre, à ce qu'ils pretendent, pour guerir l'inflammation des yeux.

## CHAPITRE V.

### *Bois de Corail, ou Coral.*

OUtre le bois de Chandelle l'on nous apporte des Iſles du Vent un certain bois rouge à qui l'on a donné le nom de bois de Corail, à cauſe de ſa vive couleur, reſſemblant au Corail, c'eſt de ce bois avec quoy l'on contrefait le vray Santal rouge ; ce qui ne ſera pas difficile à connoître, en ce que le bois de Corail eſt d'un rouge clair, aſſez leger & eſt de fil, & le vray Santal eſt d'un rouge foncé, ſans aucun fil & fort peſant.

Les Ameriquains ſe ſervent du bois de Corail pour faire pluſieurs ouvrages, & preſentement que les Cannes ſont extremement cheres, on ne contrefait plus le Santal rouge avec ce bois. Il croît encore aux Iſles deux autres ſortes d'arbres qui portent le nom de Corail ou Coral, à cauſe que leurs fruits ſont rouges comme du corail, à la reſerve qu'ils ont au

droit de leurs germes une petite tache noire, nous appellons & vendons ces fruits soûs le nom de Pois rouges ou d'Amerique, qui sont extremement amers, & quelques-uns veulent que ces pois trempez dans le jus de citron, ayent la faculté de souder l'or & l'argent, comme le Borax.

Pois rouge d'Amerique.

Le R. P. du Tertre dit qu'il y a tant de bois rouges aux Isles, que de deux lieuës en deux lieuës, on y en trouve de differentes couleurs, les uns plus les autres moins, & qu'ils sont tous pleins, pesans, massifs, & fort propres à faire de tres-belles menuiseries, & que la plus-part de ces bois sont incorruptibles.

## *Bois de Caleatour,*

Bois moulu

Usage.

Choix.

DEpuis quelques années les Hollandois nous envoyent un certain bois rouge, tantôt en bûches, tantôt moûlu, duquel les Teinturiers & autres Ouvriers se servent pour teindre en rouge, ce bois est un espece de santal rouge; mais il n'est pas encore usité en Medecine, il est aussi rouge que le santal rouge ordinaire, & qu'il pouroit donner du moins une aussi belle teinture que luy; à l'égard de son choix, il doit être rouge & bien moûlu, c'est-à-dire, en poudre grossiere & non mélangée d'autres bois qui servent à la teinture.

Depuis un an ou deux on le moût en France comme en Hollande, sur tout à Amiens.

Les Indiens appellent le bois de Caleatour, *Cocogola.*

CHAP.

Le frere charle Jean Jesuite m'a envoyé de la
martinique le 20 Janv. 1699 enveloppés
de petits pois rouges que vous appelles
Abrus Alpini seulement des petits
arbrisseaux qui croissent en quelques isles et
dont nos habitans prennent des feuilles
pour mettre dans les ptisannes au lieu
de reglisse ayant le mesme goust
et les mesmes proprietés. Il asseure
en avoir gousté et que on le [illegible]
goust et qualité que nostre reglisse

